



Nurnur

Nurnur



2 uova
1 albumi d'uova
1 quaro pacco di burro
1,5 bicchierini di zucchero
1 cucchiaio di yogurt
1 cucchiaino di lievito in polvere
2 bicchieri di farina
Per la cremata;
2 bicchieri di latte
1 turolo d'uova
1 bicchierino di zucchero
2 cucchiali di vaniglia
Per la sopra ;
1 cucchiaio zucchero a velo.

Primamente si prepara impasto di torta , si scioglie il burro e durante raffreddamento in una ciotola profonda si mettono uova e zucchero si miscelano.

Sopra si aggiunge margarina freddata, farina setacciata e lievito in polvere poi si miscelano tutti i materiali.

La miscelata di torta si svuota nello stampo di torta oliata.Poi si mette nel forno riscaldato a 175 gradi si cucina finchè gonfia bene e la sopra si arrossisce .

Durante raffreddamento di torta si prepara la cremata. Si mettono in ciotola uova, zucchero latte . Si miscelano prima in freddo poi si mette sul fuoco e si miscela finchè diventa buco per buco.

La crema preparata si leva dal fuoco e si aggiunge la vaniglia poi si miscela e poi si mette sopra ad una carta . La torta si fetta e in mezzo si mette dalla cremata e poi secondo pezzo si ricopra alla sopra .

Ultimamente sopra si pizzica zucchero a velo e si servirsi dopo aver riposato 2 ore.

Nota: Questa ricetta si può prepararsi anche con le altre frutta.