



Torta all'Albicocca di Uludag

Kayısılı Uludağ Pastası



4 bicchieri di latte
1 bicchiere di zucchero
2 cucchiai di cacao
3 cucchiai amido di mais
1 bustina di vaniglia
10 albicocche secche
20 biscotti cacao
Per la sopra;
1 bicchierino di zucchero
1 bicchiere d'acqua
1 cucchiaio d'amido
1 cucchiaio di cacao
1 manciata di mandorle o noce

- # Nella pentola si mettono latte fresco, zucchero amido e caco poi si miscelano bene poi la pentola si mette sul fuoco medio e si miscela finchè diventano cremata.
- # Si aggiungono nella miscelata vaniglia e i pezzi del biscotto poi si aggiungono le pesche tagliate in fine e si miscelano bene.
- # Poi si svuota nella tazza grossa fondo coperta con foglio oliato . Poi questa tazza si mette nella parte alta dello9 frigo.
- # Si levano i fogli dopo aver aspettata una notte intera.
- # Per la cremata di sopra; in una ciotola piccola si mettono latte, zucchero, caco , amido e zuchero e si mescolano bene e si cucina con miscelare finchè diventano cremata.
- # Sopra della torta si mette dala miscelata preparata .E si figura con mandorle.

Nota: Interno di questa torta si può arricchire anche con uva secca, noce pestate, grattugiato sbucia del limone.