



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Torta

Adet Yaş Pasta



3 uova  
2,5 bicchierini di zucchero semolato  
2,5 bicchierini di farina setacciata  
Un cucchiaino di cacao  
Un cucchiaino di burro  
Un pacco di lievito  
Un pacco di vaniglia  
Un bicchierino di latte  
Un pizzico di sale  
Per la crema;  
2 bicchieri di latte  
Un bicchierino di zucchero  
1,5 cucchiaini di cacao  
Un cucchiaino amido di grano  
Un cucchiaino di farina  
Una bustina di vaniglia  
Un cucchiaino di margarina  
Per la sopra;  
Cocco  
Pistacchi pestato

- # In una ciotola profonda si mettono uova e zucchero si miscelano finché diventa il colore bianco.
- # Alla sopra si aggiunge burro ammorbidito latte si miscelano con miscelatore.
- # Poi si aggiungono gli altri materiali e si svuotano senza miscelare troppo in un vassoio o stampo del forno oliato.
- # Pandispania preparata si inserisce nel forno riscaldato a 170 gradi si cucina circa per 35 o 40 minuti.
- # Pandispania levata dal forno si lascia a freddare circa per 2 ore. Poi si taglia orizzontale dalmezzo.
- # Per la preparazione di crema latte zucchero cacao amido e farina si mette in una pentola poi si cucinano finché arriva alla coerenza di cremata.
- # Quando la cremata diventa buco per buco si aggiunge burro e vaniglia si miscelano e si leva dal fuoco.
- # Nel primo piano di pan di Spagna si mette la metà della cremata poi si coperta il secondo pezzo e cremata rimasta si mette alla sopra.
- # Poi la torta preparata si taglia con il coltello dimensione scatola di fiammifero.
- # Poi ogni pezzo di torta si mette sul foglio di torta e dalla sopra si pizzica pistacchi.

**Nota:** Questa torta si può preparare anche con usare crema montata.