



Torta Facile alla Frogola

Kolay Çilekli Pasta



1 Pandispania
1 pacco di zucchero semolato
1,5 bicchieri di latte
1 pacco cremata di nocciolo
Un cucchiaio di cacao
Una tazza di fragole
2 cucchiali di cioccolato
Per bagnare;
Mezzo bicchiere succo di fragola
Per la sopra;
Un bicchiere di noce pestato infine

Primamente zucchero semolato e latte si miscelano bene con un miscelatore allo sopra si aggiungono la cavo miscelato e cremata di nocciolo.

Primo piano di pandispania si bagna con succo di fragola. Alla sopra si mette metà della miscelata poi si pizzicano cioccolato e fragola pestata.

Alla sopra si mette Il pan di spagna e si bagna con succo di fragola alla sopra e ai fianchi si mette l'altra metà di cremata.

Alla sopra e dai fianchi si pizzica bene di noce testato poi la torta preparata si mette nello frigo e si aspetta circa per una notte.

Nota: Nello zucchero semolato si può aggiungere cremata di pistacchi per il posto cremata di nocciolo.