



Torta di Dama

Damalı Pasta



1 secca pandispania
1 pandispania normale
2 bustine di zucchero semolato
Due pacchi di zucchero semolato in polvere
Due bicchieri di latte fresca
Due banane
Per bagnare;
Un bicchiere di latte
Per decorare;
Uno cioccolato
2 kiwi

- # Prima latte e zucchero semolato si miscelano bene con miscelatore e si mettono nello frigo.
- # Per tagliare diverse forme di pandispanie si usa un bicchiere ed un piatto.
- # In mezzo di pandispania si mette il bicchiere e dai fianchi si taglia con il coltello.
- # Si tagliano ugualmente anche le altre pandispania così si avrà un cerchio centro secondo cerchio centro e terzo cerchio esterno.
- # In centrale si mette il cerchio con il cacao ed ai fianchi si mette il cerchio senza cacao poi di nuovo ai fianchi si inserisce cerchio cacao.
- # Alla sopra di torta preparata si mette latte poi si mette per qualche cucchiaini dallo zucchero semolato e dalla sopra si filano i pezzi di banana.
- # Si preparano ugualmente anche gli altri pezzi ed ultimamente alla sopra si mette zucchero semolato poi si grattugia il cioccolato dopo ai fianchi di torta si inseriscono i kiwi tagliati.
- # La torta preparata si mette nello frigo per aspettare circa per una notte il giorno dopo si servirsì con tagliata in fetto.

Nota: Con lo stesso modo si possono preparare anche le altre torte per quello si può usare marmellata per il posto di crema.