



Torta con Cioccolato e Ciliegia

Çikolatalı Vişneli Kek



4 uova
1,5 bicchieri di zucchero
1,5 cucchiali di cacao
1 bicchiere di latte
Mezzo pacco di burro
1 bustina di vaniglia
3 bicchieri di farina
Per la sopra;
1 pacco di cioccolato
1 tazza di ciliegia

Burro sciolto zucchero e uova si mettono in una ciotola profonda si miscelano bene poi si aggiungono le altre uova.

Ppi si aggiungono cacao latte famiglia e si miscela alla sopra si aggiunge lievito in polvere miscelata con la farina.

Poi si voglia lo stampo di forma e la miscelata si svuota dentro.

Poi le ciliegie si inseriscono alla sopra dopo il cioccolato si grattugia alla sopra.

Poi torte preparate si inseriscono nel forno riscaldato a 170 gradi si cucinano bene finchè arrossiscono bene.

Si mette succo di ciliegia dopo aver tolto dal forno.

Nota: Se volendo di avere la torta morbida si può aggiungere due bicchieri succo di ciliegia.