



Tarta Bagnata con Frutti

Meyveli Yaş Pasta



1 pan di spagna
Per la crema;
2,5 bicchieri di latte
1,5 bicchierini di zucchero
1,5 cucchiari amido di grano
1,5 cucchiari di farina
1 bustina di vaniglia
1 cucchiario di cacao
Per i piani;
2 kiwi
1 banana
Per bagnare;
1,5 cucchiari di marmellata
1 bicchiere d'acqua
Per la sopra ed ai fianchi;
1 bustina di zucchero semolato
1 bicchiere di latte
2 kiwi
1 piccolo pacchetto di cioccolato

Primamente prepara la crema per questo latte fredda amido farina e zucchero se mettono in una pentola si miscelano bene poi la pentola si inserisce sul fuoco e si cucina si finchè arriva alla coerenza di crema.

Nella crema taxi aggiunge alla vaniglia subito primo di levare dal fuoco.

La Pan di spagna Italia in tre pezzi poi latte fredda e Pan di spagna polvere si miscelano. Kiwi e banane si tagliano dimensione di dado.

Nella crema fredda se aggiunge due o tre cucchiari di zucchero semolato miscelato.

Metà di crema ta prendere in un'altra ciotola e si miscela con il cacao. Alla sopra si aggiungono le banane tagliate.

l'altra zucchero semolato se aggiungono i kiwi.

Se mi c'erano marmellata e l'acqua poi 1/3 di pan di spagna si bagna con questa miscelata. In mezzo si svuota la crema di kiwi e si liscia bene.

Alla sopra si mette secondo Pan di spagna e si bagna con l'acqua. In mezzo si mette la crema ta di banana e si liscia ugualmente.

Ultima crema si mette alla sopra e si liscia.

I giri Facebook Luciano e poi si tagliano in rotonde poi si inseriscono ai fianchi di torta.

Ultimamente cioccolato si grattugia sopra la torta.

La torta si mette dello frigo e servirsi il giorno dopo.

Nota: Zucchero semolato aggiunto nella crema serve per avere la crema liscia e brillante.