



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 cucchiaini di amido di grano
1,5 cucchiaini di farina
1 bustina di vaniglia
1 cucchiaino di cacao
Per i piani;
2 kiwi
1 banana
Per bagnare;
1,5 cucchiaini 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 cucchiaini 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.