



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mûtevazî Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Torta con Ciliegia

Vişneli Tart



1 tazza di ciliegia  
2 cucchiaini di burro  
2 uova  
1 bicchiere di latte  
1 bicchiere di zucchero  
Mezzo pacco di lievito in polvere  
1,5 bicchieri di farina  
Per la sopra;  
1 cucchiaino di zucchero semolato

# Prima mente il burro si scioglie senza bruciare. con la metà dell'olio si olia bene lo stampo di torta.  
# Le ciliegie si mettono dentro stampo. Poi succo di ciliegia prende in una tazza e si metta ad una parte.  
# In una ciotola profonda i rompe uova aggiungi la metà di zucchero e di latte poi si miscelano.  
# Quando inizia sciogliere lo zucchero se aggiunge l'altra metà di latte e lo zucchero. Si continua a miscelare.  
# Poi si rompe secondo uova e si aggiunge latte e lo zucchero. Così si aggiungono tutti i materiali piano piano e si miscelano.  
# Alla sopra si mettono succo di ciliegia e l'altra metà di burro.  
# Poi questa miscela da preparata aggiunge dentro miscelata d'uova.  
# Lievito in polvere si miscela con la farina e poi si aggiunge dentro miscelata.  
# Impasto di torta preparata si sopra delle ciliegie.  
# La torta preparata si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi. Se cucina Cinzia gonfia ed arrossisce bene. Circa per 50 minuti.  
# Dopo aver tolto dal forno si lascia riposare circa per 10 minuti dopo di questo tempo si investe nel piatto da servire poi alla sopra si pizzica zucchero semolato.

**Nota:** Questa ricetta prepara spesso nella parte montagne di Francia.