



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.