



## Torta alla Mandarina

Mandalinali Pasta



3 uova  
4 cucchiali di di burro  
1 bicchiere di zucchero  
1 bustina di vaniglia  
1 pacco di lievito in polvere  
1,5 bicchieri di farina  
3 cucchiali di farina  
4 cucchiali di zucchero  
1 sbucia grattugiato di mandarina  
1 bustina di vaniglia  
Per la sopra;  
4 succo di mandarina  
1 tazzina di caffè l'acqua  
1 cucchiaino di amido  
Mezzo bicchiere di zucchero

- # Nella ciotola da miscelare si mettono le uova e un bicchiere di zucchero si miscelano bene con miscelatore finché diventano bella schiumata.
- # Palla sopra si aggiungono burro sciolto e freddato farina setacciata vaniglia e lievito in polvere si miscelano.
- # La miscelata preparata si svuota nello stampo di torta e poi si inserisce nel forno riscaldato a 175 gradi si cucina circa per 50 minuti.
- # In questo momento prepara la crema Tadi torta nella pentola si mette latte alla sopra si aggiungono zucchero farina e si miscelano
- # Poi la miscelata preparata si inserisce sul fuoco medio e si cucina finché diventa forma di cremata poi si aggiungono buccia di mandarino insieme con vaniglia si miscelano e poi si leva dal fuoco e si lascia raffreddare.
- # La torta si taglia in tre pezzi dopo aver tolto dal forno primo pezzo si bagna con l'acqua zuccherata alla sopra si mette la metà di cremata.
- # Poi alla sopra si inserisce seconda pezzo di torta. Si inserisce con l'acqua zuccherata e poi si mette la cremata di nuovo.
- # Ultimo pezzo si mette sopra di cremata e dopo la torta inserisce nello frigo per raffreddare.
- # Per la preparazione nella pentola si mettono succo di mandarino amido l'acqua e zucchero si cucinano in chiariva alla coerenza di sciropo.
- # Lo sciropo preparato si mette bene sopra di Porta levata dal frigo se volendo si può figurare con i pezzi di mandarina.
- # Poi si inserisce nello frigo di nuovo e rimane circa per 4 ore poi servirsi.

Nota: Per la sopra di questa torta non è preferita di usare il gel. Per avere gel naturale e in salute si preferisce di preparare con lo sciropo succo di mandarino.