



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

Torta alla Ciliegia

Vişneli Pasta



Per la torta:

2 uova
1 bicchiere di zucchero
1,5 bicchieri di farina
1 tazzina di caffè olio vegetale
1 tazzina di caffè yogurt
2 cucchiari di cacao
1 bustina di vaniglia
1 cucchiaino di lievito in polvere

Per la cremata:

3 pezzi di formaggi dimensione di scatolina fiammifero
Mezzo pacco di Panna montata
Mezzo bicchiere di latte
5 cucchiari cremata di nocciolo
1 tazza di ciliegia senza semi
1 cucchiaino di cacao
1 cucchiaino di cioccolato grattugiato

- # In una ciotola profonda si mettono uova e lo zucchero si miscelano in che si scioglie bene lo zucchero.
- # Una sopra si aggiungono yogurt olio vegetale e si miscela poi ti aggiungo la farina setacciata cacao vaniglia e lievito in polvere si continua a miscelare finché miscelano bene.
- # Poi voglia lo stampo di torta e dopo lama celata preparata si svuota dentro.
- # Nello stampo di torta preparata si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi si cucina circa per 40 o 45 minuti.
- # Poi la torta sedeva dal forno e si lascia per freddare in questo momento se prepara la cremata di torta.
- # Panna montata è latte si miscelano bene alla sopra si aggiungono i formaggi bagnati da una notte prima.
- # Alla sopra di miscelata aggiungono cremata di nocciola i pezzi di cioccolato e cacao e miscelano.
- # La torta fredda se ne va dallo stampo e taglia in due. Primo pezzo si mette su un tavolo in piatto, poi si bagna con l'acqua zuccherata.
- # La metà di cremata parata si mette sopra di torta e poi alla sopra si mettono le ciliegie. Poi si bagna con l'altra metà d'acqua zuccherata.
- # L'altro pezzo di torta e si mette alla sopra si cremata e di nuovo in figura con le ciliegie e con cioccolato.
- # Poi la torta preparata si inserisce nel frigo che ti aspetta cerca per una notte poi servirsi infettati.

Nota: Si può preparare torta alla ciliegia con usare le ciliegie congelate.