



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

Torta Cotone

Pamuk Pasta



1 pandispania
2,5 bicchieri di latte
1 bicchierino di zucchero
1 uova
1 cucchiaio amido di grano
1 cucchiaio farina di riso
1 bustina di vaniglia
1 cucchiaino di burro
Per bagnare;
Mezzo bicchiere d'acqua
1 bicchiere di marmellata
Per interno;
1 banana
Per la sopra;
350-400 gr di pismaniye (halva filato)

- # Nella pentola si rompe uova e si miscela alla sopra si aggiungono latte amido farina di riso e zucchero si miscelano.
- # La crema si inserisce su fuoco medio miscela per sempre prima di levare dal fuoco se aggiungono burro e vaniglia.
- # Se mi c'era l'acqua e marmellata poi la metà di marmellata si mette sopra di pan di spagna.
- # La metà di cremata preparata si mette sopra di pan di spagna e si liscia bene. Poi si filano le banane.
- # Sopra di banane si mette seconda pan di spagna e poi si mette dallo sciroppo di bagnare poi verrà cremata rimasta si liscia bene ai fianchi.
- # Pismaniye si pizzica sopra e dai fianchi di torta preparata.
- # Servirsi dopo aver riposato un'ora.

Nota: Interno di questa porta se volendo si possono aggiungere le frutta come faragole kiwi oppure albicocche.