



Torte Carine

Şirin Kekler



2 uova
1 bicchiere di zucchero semolato
1 bicchiere d'acqua
Mezzo pacco di burro
1 bustina di vaniglia
1 cucchiaiino di carbonato
1,5 bicchieri di farina
15 ciliegie
Per la sopra;
1 tazzina di caffè liquido di marmellata
2 cucchiai di cocco

- # Da una notte prima alle ciliegie si mettono ad una parte.
- # Il giorno dopo si tagliano in qualche pezzi
- # Lo stampo di torta si voglia bene con il burro sciolto.
- # In una ciotola profonda si miscelano uova e zucchero semolato alla sopra si aggiungono burro e l'acqua si miscelano
- # Dopo alla sopra si aggiungono in vaniglia e carbonato si miscelano ultimamente si aggiungono le ciliegie e si miscelano con il cucchiaio.
- # La miscelata di torta preparata si riempisse nello stampo di torta oliata.
- # Si cucina nel forno riscaldato circa per 25 o 30 minuti dopo aver tolto dal forno si lascia per frescare.
- # Liquido di marmellata si mette in una padella e si riscalda.
- # I pezzi di torta preparate prima si muovono dentro il liquido di marmellata poi dal cocco e dopo si filano nel piatto da servire.

Nota: Nella preparazione di questa torta si preferisce usare le frutte rosse come ciliegie e fragole.