



## Torta con Uva

Üzümlü Pasta



1 pandispania  
Per lo sciroppo;  
1 bicchiere di latte  
1 cucchiaino di cacao  
1 cucchiaio di zucchero  
1 bicchierino di cannella  
Per la cremata;  
2 bicchieri di latte  
1 bicchierino di farina  
1 bustina di vaniglia  
Mezzo pacco di panna montata  
Per interno;  
1 bicchierino di uva secca  
1 bicchiere di nocciole pestati  
Per la sopra;  
4 cucchiari di nocciole pestati

- # Primamente uva secca si bagna con l'acqua.
- # Per la crema da due bicchieri di latte zucchero si mettono in una pentola e si miscelano finché latte diventa buco per buco.
- # Dentro di cremata si aggiunge alla vaniglia subito prima di levare dal fuoco poi si mette ad una parte per freddare.
- # Per lo sciroppo si miscelano latte cacao zucchero e cannella.
- # Sopra di una parte sola di pan di Spagna si mette dallo sciroppo preparato poi si liscia metà di cremata preparata.
- # Alla sopra si mettono uva e nocciole.
- # Dopo alla sopra si mette seconda pan di Spagna e si ribagna con l'altra metà di sciroppo.
- # L'altra metà di cremata si liscia bene intorno di torta preparata.
- # Ultimamente si pizzica le nocciole per tutta la parte di torta.
- # Si mette nel frigo per riposare circa per 4 ore poi si fetta.

**Nota:** Panna montata serve per essere liscio di cremata.