



Stelle Vicine

Yakın Yıldızlar



3 pastaban
1 bicchiere di latte
Per la crema;
3 bicchieri di latte
1 bicchiere di zucchero
1 bicchiere amido
1 cucchiaino di farina
1 cucchiaino di burro
1 bustina di vaniglia
1 bicchierino di cioccolato
Per la sopra;
1 bicchiere di zucchero semolato

- # Per la preparazione di crema nella pentola si mettono uova e zucchero si miscelano alla sopra si aggiungono la farina amido latte e cacao.
- # La crema si inserisce sul fuoco medio e si miscela finché diventa bella cremata.
- # Subito prima di levare dal fuoco si aggiungono vaniglia e burro.
- # Si aspetta per 20 minuti.
- # In questo momento si prende un piano di pastaban. E si fanno 10 tagli di stella con lo stampo.
- # Sopra delle stelle si pizzica zucchero semolato. Si mettono ad un posto per breve tempo.
- # Nella crema fredda si aggiunge cioccolato e miscela
- # Si prende secondo piano di pastaban e si bagna con il latte. Alla sopra si liscia metà di crema preparata senza esaurirsi ai fianchi.
- # Si mette ultimo piano e si rimette latte. L'altra metà di cremata si rimette e si liscia bene.
- # Per ultimo sopra di torta si mettono le stelle preparate.
- # Servirsi dopo aver freddato 1 ora nello frigo.

Nota: Coerenza di crema deve essere solido.