



Torta Piange

Ağlayan Kek



4 uova
1 bicchiere di zucchero semolato
2 cucchiaini di cacao
1 tazzina di caffè latte
1,5 bicchieri di farina
1 bustina di lievito in polvere
1 bustina di vaniglia
Per bagnare;
1,5 bicchieri di latte
Per la sopra;
1 bustina di panna montata
1 bicchiere di latte freddo
Per il sugo;
2 bicchieri d'acqua
1 bicchierino di zucchero
2 cucchiaini di cacao
2 cucchiaini di farina

- # Nella ciotola da miscelare si mettono uova e zucchero semolato si miscelano bene finché diventano bianco.
- # Alla sopra si aggiunge il latte e si miscelano.
- # Dopo si aggiungono farina cacao lievito in polvere e vaniglia.
- # Si miscelano e poi si svuota nello stampo di torta.
- # Nel forno riscaldato a 170 gradi si cucina circa per 45 minuti.
- # In questo momento si cucina il sugo l'acqua zucchero farina e cacao si cucinano dentro di una pentola finché diventa buco per buco.
- # La torta cucinata si lascia per 15 minuti dopo aver tolto dal forno poi alla sopra si mette 1,5 bicchieri di latte freddo.
- # In un'altra ciotola si mettono latte freddo e panna montata si miscelano con il miscelatore finché diventano bene schiuma.
- # Sopra di torta Si mette prima panna montata preparata Poi il sugo freddato.
- # La torta preparata si inserisce nello frigo e si rimane per una notte.

Nota: Gli ingredienti di sugo si deve freddare altrimenti si fa sciogliere panna montata.