



## Torta Magma

Magma Kek



3 uova  
Mezzo bicchiere di zucchero  
1 bicchierino olio vegetale  
Mezzo bicchiere di latte  
1 bustina di vaniglia  
1 bustina di lievito  
2 bicchieri di farina  
Per Magma;  
4 bicchieri di latte  
8 cucchiai di zucchero  
2 cucchiai amido di grano  
3 cucchiai farina di riso  
1 pacco di formaggio cremata

- # Primamente prepara marmellata di torta.
- # Nella pentola si mettono zucchero farina amido e latte fresco si miscelano.
- # La pentola si inserisce sul fuoco medio e si cucina con miscelare finché diventa buco per buco.
- # Dopo il fuoco si regola basso e si aggiunge il formaggio cremata e se miscela finchè il formaggio si scioglie bene.
- # In questo momento si prepara la torta.
- # Nella ciotola da miscelare si aggiungono le albumi d'uovo zucchero si miscelano circa per 5 minuti con miscelatore dopo si aggiungono latte ed olio vegetale si miscelano.
- # Dopo si aggiungono farina amido vaniglia e lievito si miscelano ancora perdere tempo.
- # La torta preparata si svuota nello stampo oliato.
- # Dopo sopra la miscelata di torta si fanno i buchi poi in questi buchi si svuota la marmellata preparata.
- # Dopo lo stampo si inserisce nel forno riscaldato a 170 gradi si cucina circa per un'ora.
- # Dopo aver tolto dal forno si aspetta circa per mezz'ora poi si leva dallo stampo.

Nota: Questa torta se si considera il giorno dopo si deve mettere nel frigo.