



Torta di Spugna con Caco

Kakaolu Sünger Kek



4 uova
1 bicchiere di zucchero semolato
Mezzo pacco di burro
3 cucchiali di cacao
1 bustina di lievito
1 bustina di vaniglia
1 pizzico di sale
1,5 bicchieri di farina

- # Il burro si scioglie e si mette per frescare. Dopo si olia uno stampo di torta.
- # Una tazza profonda si mettono 4 uova e zucchero semolato si miscelano circa per tre o quattro minuti.
- # Alla sopra si aggiungono farina lievito vaniglia sale e burro sciolto si miscelano con il miscelatore in breve tempo.
- # La miscelata preparata si svuota nello stampo di torta.
- # Con lo stampo si inserisce nel forno riscaldato a 165 gradi si cucina circa per 35 o 40 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno si aspetta 10 minuti di freddare poi si mette nel piatto da servire.

Nota: Questa tariffa si può usare anche per la preparazione di altre torte.