



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

## 10000. Ricetta per la Torta

10000. Tarif Pastası



5 uova  
5 tazze di latte farina  
1 bicchiere di zucchero a velo  
1 cucchiaino di burro  
1 cucchiaino di cacao  
1 bustina di lievito a polvere

Per la crema:  
2 bicchieri di latte  
Mezza tazza di caffè' farina di riso  
Mezza tazza di caffè' amido di mais  
Mezza tazza di caffè' cacao  
1 tazza di caffè' zucchero semolato  
1 uovo  
1 bustina di vaniglia

Per il ripieno:  
1 banana media  
1 media kiwi  
1 bicchiere di tè al cioccolato rotto

Per ammollo:  
1 bicchiere di acqua un po' calda  
1 cucchiaino di zucchero semolato  
1 cucchiaino di caffè istantaneo

Per la sopra:  
1 bustina crema rinforzante  
1 bicchiere di latte fresca  
Per dare le figure sopra:  
4 lokum (dolce piatto turco)  
1 cucchiaino di zucchero a velo  
1 manciata zucchero perline  
Mezzo pacco di cioccolato fuso

# Prima si prepara la base di torta. In una ciotola si mescolano lo zucchero a velo e l'uova con la miscelatore finché diventano bianchissimo.  
# Sopra si aggiungono farina setacciata, burro fuso senza fritte, cacao e lievito in polvere. Si mescolano un po'.  
# Si oia la tazza di torta senza buco in mezzo, poi si mette la miscela di torta, si inserisce nel forno riscaldato 160 gradi, si cuoca fino a arrossisce e gonfia.  
# Durante freddamento di torta si prepara la crema. Si mettono in una ciotola latte fresca, zucchero semolato, uova, polvero di riso, amido e cacao. Si mescolano  
# Poi si mettono su un fuoco medio. Si cuocano sempre mescolando fino a consistenza di crema pasticceria. Si toglie dal fuoco e si aggiunge la vaniglia.  
# Crema si raffredda con mescolando ogni tanto. In questo momento la torta si taglia in 3 pezzi in orizzontale.  
# Gli ingredienti ammollo si mescolano bene, sopra dei pezzi di torta si fanno girare gli ingredienti di ammollo.  
# Sopra del primo pezzo di torta si mette la metà della crema e si livella, sopra si mettono la metà del cioccolato rotto, kiwi tagliato e di banana. Poi si inserisce l'ultimo piano di torta.  
# Gli ingredienti di sopra si mescolano con miscelatore fino a diventano lisci. Un quarto della miscela si mette da una parte per la figurazione.  
# Panna montata con un coltello si irrita sopra e ai fianchi della torta. L'altro panna montata si mette in pompa di cram. Al fianco di torta si fanno le figure forme in curve.  
# Lokum si impastano con le dita, si aprono sul tavolo che c'era lo zucchero a velo con un rullo. E si tagliano con lo stampo dei biscotti di figura dei fiori.  
# Le fiori si inseriscono sopra della torta con le distanze. si inseriscono gli zuccheri perline se volendo con lo spruzzamento.  
# Il cioccolato fuso si inserisce nella pompa di crema. Si aggiunge d'avanti un tubo sottile per scrivere delel

frasi, se volendo possono scriversi le parole d'augurone.  
# Torta si fa aspettare in frigo 4-5 ore e poi si fa servire per l'augurone.

Nota: Questa ricetta e' la ricetta di 10000. del sito lezzetler.com . Per l'augurone di 10000. ricette ho preparato una torta e ho messo il nome "10000. Ricette per la torta". Banu Atabay