



## 10000. Ricetta per la Torta

10000. Tarif Pastasi



5 uova  
5 tazze di latte farina  
1 bicchire di zucchero a velo  
1 cucchiaio di burro  
1 cucchiaio 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 amollo:  
1 bicchiere di acqua un po' calda  
1 cucchiaio 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 cucchiaio di zucchero a velo  
1 manciata zucchero perlino  
Mezzo pacco di cioccolato fuso

- # Prima si preparare la base di torta. In una ciotola si mescolano lo zucchero a velo e l'uova con la miscelatore finche diventano bianchissimo.
- # Sopra si aggiungono farina setacciata , burro fuso senza fritte, cacao e lievito in polvere. Si mescolano un po'.
- # Si olia la tazza di torta senza buco in mezzo, poi si mette la miscela di torta , si inserisce nel forno riscaldato 160 gradi, si cuocca fino a arrossisce e gonfia.
- # Durante freddamento di torta si prepara la crema. Si mettono in una ciotola latte fresca, zuchero semolato, uova, polverio di riso , amido e cacao. Si mescolano
- # Poi si mettono su un fuoco medio. Si cuocano sempre mescolando fino a consstenza 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 tagia in 3 pezzi in orizzontale.
- # Gli ingredienti amollo si mescolano bene, sopra dei pezzi di torta si fanno girare gli ingredienti di amollo.
- # Sopra del primo pezzo di torta si mette la meta'della crema e si livella, sopra si mettono la meta' 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 diventano lisci. Un quarto della miscela si mette da una parte per la figurazione.
- # Panna montata con un coltello si iritta 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 satmpo dei biscotti di figura dei fiori .
- # Le fiori si inseriscono sopra della torta con le distanze. si inseriscono gli zuccheri perlini se volendo con lo spruttamento.
- # Il ciccolato fuso si inserisce nella pompa di crema. Si aggiunge d'avanti un tubo sottile per scrivere delle

frasi, se volendo possono scriversi le parole d'augurone.

# Torta si fa asspettare 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