



## La Torta Tedesca

Alman Pastası



L'acqua un po' calda un po' poco di un bicchiere  
1,5 cucchiaino di zucchero semolato  
1 lievito dimensione di una scatola di fiammifero  
Mezzo cucchiaino di sale  
1 tazza di caffè' olio vegetale  
2 bicchieri di latte  
3 quarti bicchieri d'acqua  
1 bicchiere di zucchero  
Mezo pacco di vaniglia  
Per la crema di sopra:  
1,5 bicchiere d'acqua  
Mezzo bicchieri di zucchero  
4 cucchiaini di farina  
2,5 cucchiaino di cacao  
Mezo pacco di vaniglia

# Nell'acqua un po' calda lievito si fa aspettare per 10 minuti, sopra si aggiungono farina , olio, e sale si fa l'impasto.

# l'impasto si fa riposare per 45 minuti in un ambiente un po' caldo e coperto,.

# Dall'impasto si staccano i pezzi piu' grande della noce e si rotolano nelle mani. E in mezzo si fa buco con il dito e si fa un ciambello grosso. Si mettono nella teglia oliata.

# Si fanno riposare per 1 ora nella teglia, si cuocano in un forno di 175 gradi, fino alle soprae diventano colore viole.

# In questo momento si prepara la crema per in mezzo, per questo si mettono farina e zucchero nel latte fresca, e si mette sul fornello.

# Si cuoca sul fuoco medio fino a quando la coerenza.

# Di toglie dal fornello , si mescola vaniglia , si lascia a freddare .

# Le ciambelli cotti si tagliano dalle meta'. In mezzo si mettono la crema e si richiudeono.

# Per la crema di sopra: si mescolano prima l'acqua , zucchero, farina, e caco. Poi la miscela si mette sul fuoco , si cuocano non molto solido .

# Crema che preparato si mette sopra dalle ciambelli.

**Nota:** In questa torta per il posto di crema sopra , si diffonde marmellata diluita, si possono mettere arachide.