



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

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 sopra 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.