



Torta con Budino

Pudingli Kek



3 uova
1 bicchiere di zucchero
1 bicchiere di yogurt
3/bicchieri d'olio vegetale
2 bicchieri di farina
3 cucchiari di cacao
1 pacco polvere lievitante
1 pacco di vaniglia
Per Pudino:
2 bicchieri di latte
1 uova
1 tazzina di caffè zucchero
Mezza tazzina d'amido di mais
Mezza tazzina di caffè farina
1 pacco di vaniglia

Prima si prepara la torta. Per quella; Le uova si miscelano con zucchero finchè diventano coerenza di boza (bevanda).

Dopo si aggiungono gli altri ingredienti e si avrà una miscela perfetta per la torta.

La miscela di torta si svuota in una pan di torta in mezzo non è bucato e diametro di 20 - 22 cm. Questa pan di torta se con i morsetti sarà meglio.

Si cucina nel forno riscaldato a 175 gradi per 45 minuti.

Durante cucinamento della torta si prepara il budino (puding).

Prima si miscelano latte, uova, amido, l'acqua e zucchero, poi si mette sul fuoco e si cucinano finchè diventa coerenza di crema.

Dopo aversi tolto dal fuoco si aggiunge la vaniglia, si miscela con miscelatore finchè diventa liscia.

Dopo aver tolto la torta dal forno sopra si svuota il budino (puding) preparato senza aprirsi i morsetti. Si lascia riposare nel frigo per 3 - 4 ore.

Dopo di questo tempo si aprono i morsetti, se volendo si decora sopra, si servirsì.

Nota: E' disponibile anche prepararsi di questa torta in colore diversa con usare il cacao per il posto di budino (puding).