



## 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 cucchiai 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 ingredinetti e si avra 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 sara 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 as riposare nello frigo per 3 - 4 ore.
- # Dopo di questo tempo si aprono i morsetti, se volendo si decora sopra, si servirsi.

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