



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

Torta Fresca al Cioccolato

Çikolatalı Yaş Pasta



4 d'uove
3 bicchierini di farina
3 tazza di tè zucchero semolato
1 bustina di polvere lievitante
2 cucchiaini di cacao
Per la crema;
2 tazze di latte
Amido di metà tazzina di caffè
Mezza tazza di caffè farina
2 cucchiaini di cacao
1 uovo
1 tazzina di caffè di zucchero semolato
1 pezzo di banana
1 tazza di tè al cioccolato rotto
Per Sciroppo ammollo;
1 tazza di acqua
1 cucchiaino di zucchero semolato
Per la sopra;
1 bicchiere d' acqua
1 bicchiere di latte
1 tazzina di caffè di zucchero semolato
2 cucchiaini di cacao
2 cucchiaini di d'amido
2 cucchiaini di farina
1 confezione di vaniglia
1 cucchiaino di margarina

- # Uova, farina e zuccherosi miscelano con miscelatore se disponibile per 10 - 15 minuti.
- # S'aggiungono polvere lievitante e cacao si miscelano.
- # Si svuota in uno stampo a morsetto oliato.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 175 gradi per 45 - 50 minuti.
- # Fondo torta dopo riposato per 1 ora si taglia in due dal mezzo.
- # Per la crema si mettono in una pentola latte, amido, farina, uova, zucchero polverato e cacao. si miscelano prima freddi poi sul fuoco finchè arrivano in modo di crema sul fuoco .
- # La crema fredda si miscela con miscelatore 2 - 3 minuti con miscelatore. Sopra si aggiungono cioccolato rotto e banana fettata finemente.
- # Si mescolano con il cucchiaino omogeneo .
- # Così si prepara la crema d'interno.
- # Sopra della prima fondo torta si mette sciroppo ammollo .
- # Questa poi s'inserisce nello stampo che cucinato fondo torta.
- # Poi sopra del fondo torta si mette la crema preparata bene.
- # Poi secondo pezzo di fondo torta si copre sopra del primo, e poi si rimette quello sciroppo sopra del secondo .
- # Così si fa aspettare 1 ora nello frigo.
- # Il momento di finito questo tempo si prepara la crema di sopra.
- # Per questo si mettono in una pentola 1 bicchiere di latte, 1 bicchiere di zucchero polverato, cacao, amido e farina. prima freddi poi sul fuoco si miscelano.
- # Crema si toglie dal fuoco ancora liquido e sopra si aggiungono vaniglia e olio si miscelano.
- # Sopra della torta si svuota questa miscelata ancora caldo.
- # Non serve ordinare la sopra basta ordinare i finachi.
- # La torta preparata dopo aversi aspettato 2 ore nello frigo si servirsi.

Nota: Se volendo si può figurarsi sopra della torta con banana oppure con il cioccolato.