



Torta con Kiwi

Kivil Pasta



1 torta pronta
2 kiwi
mezzo bicchiere di latte
Perla crema di torta;
1 bicchiere di latte
Mezzo bicchiere di zucchero polverato
2 cucchiali di farina
21 bustina di vaniglia
1 uova
Per la crema di sopra;
Mezzo bustina di crema scianti
Mezzo bicchiere di latte

- # Si miscelano in fresche zucchero latte 2 cucchiali di farina, uova.
- # Poi si cucinano sul fuoco medio finchè diventano crema.
- # Crema dopo tolto dal fuoco s'aggiunge la vaniglia e si lascia a frescarsi.
- # La fondo torta si taglia in due e suol primo pezzo si mette un' pò la latte così si bagna per un'pò..
- # Sopra si mette la crema di torta.
- # Sopra della crema si inseriscono i kiwi tagliati.
- # Sopra dei kiwi si mette secondo fondotorta e di nuovo si bagna con la latte com'è prima.
- # L'ultimamente si miscelano mezzo bustina di crema scianti e latte rimasta poi con questa miscelata si copre bene tutte le parti della torta.
- # Gli altri kiwi rimasti si posano sopra.
- # Si lascia in frigo per 4 - 5 ore.

Nota: se non c'è il tempo per prepararsi la crema allora anche sopra della fondotorta prima si mette crema scianti.