



Torta Famosa

Gözde Pasta



1 kg. di latte
1 bicchiere di zucchero a polverato
4 cucchiali amido di grano
2 cucchiali farina di riso
2 bustine di vaniglia
1 cucchiaio di burro
30 biscotti potibor
1 cucchiaio di cacao
Per la sopra;
Mezzo bustina di dolcemeve
Mezzo bicchiere di latte fresca
1 cucchiaio di cacao

- # Prima si rompono i biscotti che diventano com'è farina, oppure si fanno passare dal robot.
- # in una pentola si miscelano metà di farina, latte, zucchero , amido e farina di riso e caco prima si miscelano com'è freddo. pi si cucinano con miscelare sul fuoco medio.
- # Dopo arrivato il momento di crema e poi si spegne il fuoco. S'aggiungono burro e vaniglia , si miscelano.
- # Sopra s'aggiungono metà dei biscotti rotti. Mescolano.
- # Questa miscela si mette in uno stampo senza buco. Sopra si mette nailone e sopra si svuota la miscela.
- # Con gli ingredineti rimasti si miscelano senza cacao così si preparano la parte bianca della torta.
- # La parte bianca si svuota sopra della miscela cacao.
- # L'ultimamente si miscelano dolcemeve , latte e cacao e questa miscela si svuota sopra della parte bianca.
- # Così si prepara tre piani svuotati una sopra l'altra poi nailon esagerato si ricopre la sopra.
- # Si mettono nello frigo e il giorno dopo si toglie nailon e servirsi.

Nota: La parte sotto con caco si può prepararsi con biscotti anche.