



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

Torta Famosa

Gözde Pasta



1 kg. di latte
1 bicchiere di zucchero a polverato
4 cucchiaini amido di grano
2 cucchiaini farina di riso
2 bustine di vaniglia
1 cucchiaino di burro
30 biscotti potibor
1 cucchiaino di cacao
Per la sopra;
Mezzo bustina di dolceneve
Mezzo bicchiere di latte fresca
1 cucchiaino 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 cacao prima si miscelano com'è freddo. poi 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 nallone e sopra si svuota la miscela.
Con gli ingredienti 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 dolceneve, latte e cacao e questa miscela si svuota sopra della parte bianca.
Così si prepara tre piani svutati una sopra l'altra poi nallone esagerato si ricopre la sopra.
Si mettono nello frigo e il giorno dopo si toglie nallone e servirsi.

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