



Bakara

Bakara



2 uova
2 tazzine di caffè zucchero semolato
1 tazzina di caffè cacao
1 tazzina di caffè olio vegetale
2 tazzine di caffè yogurt
1,5 bicchieri di farina
1 bustina di vaniglia
1 cucchiaino di polvere lievitante
Per la sopra;
Mezza tazzina di caffè miscelata di torta
1 bicchiere di latte
2 cucchiari di zucchero semolato
1 cucchiaino di cacao
Per in mezzo ;
1 pacco di panna montata
1 bicchierino di latte

- # Uova e zucchero si miscelano in una ciotola profonda finchè lo zucchero si scioglie.
- # Sopra si aggiungono cacao, yogurt, olio vegetale, farina, vaniglia, lievito polverente, si miscelano finchè diventa omogeneo.
- # Dall'impasto di torta si prende 1 bicchiere ad una parte.
- # La miscelata rimasta si mette nello stampo in mezzo non bucato di dimensione 18 - 20 cm.
- # Si inseriscono nel forno riscaldato a 175 gradi per 45 minuti.
- # Durante cucinamento della torta si miscelano la miscelata separata 1 bicchiere di latte, 2 cucchiari di zucchero semolato ed 1 cucchiaino di cacao, poi questi si miscelano con un miscelatore.
- # Durante raffreddamento la miscelata, la torta si fetta. (se sopra gonfiata si taglia con il coltello e si piattano)
La miscelata preparata si mette nella parte sotto dalla torta .
- # Sopra dalla l'altra parte di torta si mette la miscelata di latte con 1 pacco di panna montata.
- # Sopra della panna montata si inserisce la parte cremata. Poi si lascia nella parte delo frigo e si lascia a riposare per 2 ore. Si servirsi in fettati.

Nota: La parte tagliata dalla torta si può usare per le altre torte anche. Come tipo di gelato.