



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

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 della 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 del 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.