



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

Hasbahce

Hasbahçe



5 uova
1,5 bicchierini di zucchero polverato
1 bicchiere di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere
1 bustina di vaniglia
Per la cremata;
3 bicchieri di latte
1 uova
1 cucchiaino amido di mais
2 cucchiai di farina
1,5 bicchierini di zucchero polverato
1 bustina di vaniglia
Per la sopra ;
1 kiwi
1 banana
4 - 5 fragole

Per commemorare 100. compleanno di mio nonno Abdulfettah.

Uova e zucchero polverato si mescolano con miscelatore finché per diventare colore bianco. poi si aggiungono farina ,, lievito polverato e vaniglia. Si mescolano per breve tempo poi si svuotano in un vassoio oliato .

Vasooio si inserisce nel forno riscaldato a 175 gradi si cucina finché la sopra si diventa rosso. (circa per 20 minuti)

Si prepara la cremata, per questo nella pentola si mettono latte fredda, farina, amido, uova e zucchero polverato. Si mescolano i materiali finché si sciolgono bene.

La miscelata si cucina sul fuoco medio con mescolare sempre dopo che arrivato alla coerenza di cremata si aggiunge la vaniglia , si leva dal fuoco, e dopo aver arrivato alla coerenza di cremata si miscela ancora per 5 minuti.

Dopo aver tolto dal forno sopra del vasoio si coperta un altro vassoio. Si aspetta per 15 minuti. Dopo del tempo si leva la torta dal vassoio. Si taglia in due.

Nelle torte si mette dalla cremata abbastanza. E si fa il rullo e cremata rimasta si mette sopra dei rulli .

Rullo si tagliano spessore di 2 dita, sopra si mettono i fettati delle frutta bagnate con succo di limone per non diventarsi nere.

Si servono dopo aver riposato nello frigo per 2 ore.

Nota: Se si deve preparare nel tempo breve di hasbahce si può usare la panna pronta.