



Marmellata con Torta

Kekli Muhallebi



3 bicchieri di latte
1 bicchiere di zucchero polverato
1 cucchiaio di amido
1 bicchierino di farina
Mezzo bustina di vaniglia
1 bicchiere albicocche macinate
1 cucchiaio di burro
Per la torta:
2 uova
Mezzo bicchiere di zucchero polverato
Mezzo bustina di vaniglia
1 bustina lievito polvere
1 bicchierino d'olio vegetale
1,5 bicchieri di farina
Per la sopra;
1 cucchiaio di cocco

Primamente si prepara la torta. In una ciotola profonda si mettono uova e zucchero e si mescolano finchè diventano bianchi.

Sopra si aggiunge olio vegetale, dopo aver miscelato si aggiunge la farina setacciata, lievito polvere e vaniglia.

Poi la miscelata si svuota in un vassoio medio. Poi si mette nel forno riscaldato a 170 gradi e si cucina circa 35 - 40 minuti.

Poi la torta si toglie dal fuoco. Nel momento di raffreddamento di torta si prepara la marmellata.

In una pentola si mettono latte, amido, farina e lo zucchero si mescolano in perfetto. Poi si mettono su fuoco e si cucina con mescolare finchè diventarsi buco buco.

Sopra si aggiungono velocemente le albicocche macinate, vaniglia e burro. Si mescolano e si toglie subito dal fuoco.

La marmellata preparata si mette sopra di torta fredda e poi si lasciano per breve tempo a freddare poi si mette nell'parte inferiore dello frigo e si lascia minimo per 2 ore.

Dopo del tempo si tagli come volendo. Si servirs dopo pizzicato cocco all'asopra.

Nota: In questa ricetta vaniglia serve per tenere illuminata e il burro serve per tenere increpa.