



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

---

## Torta di Germen

Germen Keki



3 uova  
1,5 bicchieri zucchero polverato  
100 gr. di burro  
Mezzo bicchiere di latte  
Mezzo bicchierino d'olio vegetale  
1 bustina di vaniglia  
3 bicchieri di farina  
5 mele medie  
1 manciata noce pestate  
1 cucchiaino di cannella  
Per la sopra;  
2 cucchiari zucchero a velo

# Prima si sbucino le mele, si fettano fine, poi si mescolano insieme 1 cucchiaino di zucchero e 1 cucchiaino succo di limone. Poi si lascia ad una parte.  
# Si miscelano bene insieme zucchero polverato e uova finchè lo zucchero si scioglie completamente.  
# Poi si aggiungono farina setacciata, vaniglia e zucchero a velo. Si mescolano bene . Il forno si regola a 175 gradi.  
# Lo stampo di torta siolia con burro. Poi la metà della miselata di torta si mette nello stampo di torta.  
# Sopra si filano bene i fetti di mela. Si pizzicano noce e cannella.  
# L'altra metà miselata di torta si svuota sopra dele mele . Poi i fianchi si fissano con il dietro di cucchiaino bagnato.  
# Poi si mette nel forno e si cucina per 1 ora. Dopo aver tolto dal forno aspetta di frescarsi poi si inverte e sopra si pizzica zucchero a velo.

**Nota:** Torta di Germen èd una ricetta storica dei tedeschi.