



Torta di Germen

Germen Keki



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

Prima si sbucino le mele, si fettano fine, poi si mescolano insieme 1 cucchiaio di zucchero e 1 cucchiaio 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 si oli con burro. Poi la metà della miscelata 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 cucchiaio 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 è una ricetta storica dei tedeschi.