



Torta Bagnata con Visciola

Vişneli Islak Kek



4 uova
1,5 bicchieri di zucchero polverato
3 cucchiali di caco
2,5 bicchieri di farina
1 bustina di vaniglia
1 bicchiere di ciliegie senza semi
1 cucchiaio di amido
2 cucchiali zucchero polverato
Mezzo bicchiere succo di ciliegie

- # Dopo aver tolto i semi delle ciliegie si tagliano in 4 poi si mescolano insieme con 2 cucchiali di zucchero insieme con amido.
- # Le uova si rompono in una ciotola profonda, si aggiunge 1 cucchiaio di zucchero e si mescolano finché diventano bello bianco.
- # Nella miscelata si aggiunge la cacao, e si mescola e poi si prende 1 bicchiere e si mette nel frigo.
- # Il resto delle amiscelata si aggiungono farina setacciata, vaniglia e lievito in polvere si mescolano per un po'.
- # Poi si aggiungono le ciliegie tagliate e si mescolano con cucchiaio.
- # La amiscelata preparata si svuota nello stampo di torta e si inserisce nel forno riscaldato a 175 gradi e si cucina circa per 45 - 50 minuti.
- # La torta dopo aver cucinato si toglie dal forno e sopra si mette succo di ciliegia. E si rimette nel forno spento e si cucina ancora per 10 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno si aspetta di freddarsi e poi si inverte nel piatto da servire poi sopra si mette la miscelata nello frigo e si servirsi.

Nota: Nella stagione di ciliegie si possono raccogliere e si levano i semi poi si mettono nei congelatori dentro dei sacchetti.