



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

---

## Torta Bagnata con Visciola

Vişneli Islak Kek



4 uova  
1,5 bicchieri di zucchero polverato  
3 cucchiaini di cacao  
2,5 bicchieri di farina  
1 bustina di vaniglia  
1 bicchiere di ciliegie senza semi  
1 cucchiaino di amido  
2 cucchiaini zucchero polverato  
Mezzo bicchiere succo di ciliegie

# Dopo aver tolto i semi delle ciliegie si tagliano in 4 poi si mescolano insieme con 2 cucchiaini di zucchero insieme con amido.

# Le uova si rompono in una ciotola profonda, si aggiunge 1 cucchiaino di zucchero e si mescolano finché diventano bello bianco.

# Nella miscelata si aggiunge il cacao, e si mescola e poi si prende 1 bicchiere e si mette nello frigo.

# Il resto della miscelata si aggiungono farina setacciata, vaniglia e lievito in polvere si mescolano per un 'pò.

# Poi si aggiungono le ciliegie tagliate e si mescolano con cucchiaino.

# La miscelata 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 serve.

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