



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

Torta con Visciola e Panna Montata

Şantili Vişneli Kek



4 uova
1,5 bicchieri di zucchero polverato
2 bicchieri di olio vegetale
1 bicchierino di visciole pulite
1 bicchierino succo di visciola
1 bicchierino di cacao
2 cucchiaini di cacao
1 bustina di lievito in polvere
1 bustina di vaniglia
3 bicchieri di farina
Per in mezzo;
Mezzo pacco di panna montata in polvere
1 bicchierino di latte fresco
1 bicchierino di visciola pulita
Per bagnarsi;
1 bicchiere succo di visciola

Primamente in una ciotola profonda si mettono lo zucchero e uova, si mescolano finché lo zucchero si scioglie e sopra si aggiungono olio vegetale, yogurt, succo di visciola. Così si mescolano per un po'.
Poi si aggiunge la cacao, si mescola di nuovo, sopra si aggiungono farina setacciata, lievito in polvere, vaniglia e si mescolano di nuovo.
L'ultimamente si aggiunge la visciola, e poi finché diventa omogenea si fa sotto sopra.
L'impasto di torta preparata si svuota nello stampo di torta e si mette nel forno riscaldato a 170 gradi e si cucina circa per 50 minuti.
Dopo aver freddato la torta si taglia in 2 dal mezzo in orizzontale. In questo momento latte e panna montata in polvere si mescolano con miscelatore.
La prima parte di torta si bagna bene con succo di visciola. Poi sopra si mette la panna montata preparata e sopra di seconda parte si fa la panna montata in polvere rimasta.
Dopo aver aspettato per una notte intera nella parte bassa di frigo si serve.

Nota: Questa ricetta si può preparare con le altre frutta come ciliegia, pera e succo di queste frutta.