



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 cucchiari 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 fresca
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 il 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 raffreddato 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.