



## 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 visciola pulite  
1 bicchierino succo di visciola  
1 bicchierino di cacao  
2 cucchiali di caco  
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 bicchirino di latte fresca  
1 bicchierino di visciola pulita  
Per bagnarsi;  
1 bicchiere succo di visciola

# Primamnete in una ciotola profonda si mettono lo zucchero e uova, si mescolano finchè lo zucchero si scioglie e sopra si aggiungono olio vegetale, yogurt, succo di visciola. Così si mescolano per un'pò.

# Poi si aggiunge la caco, si mescola di nuovo, sopra si aggiungono farian setacciata, lievito in polvere, vaniglia e si mescolano di nuovo.

# L'ultimamnente si aggiunge la visciola, e poi fichè diventa omogenea si fa sotto sopra.

# L'impasto di torta preparata si svuota nelo stampo di torta e si metet 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 orrizzontale. In questo momento latte e panna montatat in polvere si mescolano con miscelatore.

# La prima pezzo di torta si bagna bene con succo di visciola. Poi sopra si mette la panna montata preparata e sopra di secondo parte si fa la panna montatt in polvere rimasta.

# Dopo aver aspettato per una nott eintera nella parte basso di frigo si servirsi.

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