

---

## Turta da tschigulatta e paira

- 1 funs da biscuit
- 1 cuppa paira
- 3 pacs glasura da turtas clera
- 60 g zutger
- 750 ml suc da paira (ev. maschadar cun in zic aua)
- 400 ml groma
- 200 g tschigulatta (da lieurs da Pasca)
- 2 pachets zutger da vaniglia
- 2 pachets pulvra da groma (Rahmhalter)

Cur che nus avain semtgà il biscuit mettain nus enturn quel in rin da turtas, quai va er cun il rintg dal sturs da turtas. Nus tagliain en sdrimas la paira e mettain quellas sin il biscuit. La glasura da turtas saldain nus ensemen cun il suc da paira ed il zutger. E cura ch'igl è chaud mettain nus viaden la tschigulatta e laschain luar ella. Quella sosa da tschigulatta, glasura, zutger e suc da paira derschain nus sur il biscuit e laschain vegnir fraid la turta.

A la fin tirain nus la groma, ensemen cun la pulvra che lai conservar meglier la groma ed il zutger da vaniglia. Quella groma dultscha stritgain nus lura sin la turta e garnin tut segund anc cun in zic tschigulatta raspada.

---