

 100 de minute  6 portii  Mediu

Ingrediente

Lamaie - 1 buc
Lapte - 400 de grame
Margarina - 125 de grame
Miere - 5 linguri
Oua - 2 buc
Taietei - 400 de grame
Unt - 2 linguri
Zahar - 5 linguri
Zahar brun - 150 de grame

Mod de preparare



1. 400 g de taietei, 1 pachet de margarina. Pentru sirop am folosit: 5 linguri de zahar brun, 5 linguri de miere de albine, 1 ceasca de zeama de lamaie, 1 lingurita coaja de lamaie, 250 ml de apa. Pentru crema de vanilie: 400 ml de lapte, 2 oua, 3 linguri de unt, 150 g de zahar, coaja de lamaie. Intr-o tava de cuptor am pus jumatate din cantitatea de taietei, iar pe deasupra se presara bucati de margarina.



2. Tava se da la cuptorul preincalzit la 180C si se tine la cuptor pana taieteii capata o culoare aurie.



3. Intre timp, se prepara siropul. Se amesteca toate ingredientele si se pun sa fiarba pana se topeste zaharul. Cand se raceste putin blatul de taietei, se pune deasupra siropul.



4. Se prepara crema de vanilie: peste lapte se adauga ouale batute bine cu zaharul, untul si coaja de portocala, punandu-se compozitia pe baie de aburi.



5. Se intinde crema peste primul blat de taietei, iar pe deasupra se pune cel de-al doilea blat de taietei.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>