

 80 de minute  8 portii  Mediu

Ingrediente

Oua - 5 (pentru blat) + 1 (pentru foi) + 3 (pentru crema)
Apa - 6 linguri (pentru blat)
Faina - 9 linguri (pentru blat) + 350-400 g (pentru foi) + 5 linguri (pentru crema)
Zahar - 11 linguri (pentru blat) + 7 linguri (pentru foi) + 1 cana (pentru crema)
Lapte - 7 linguri (pentru foi) + 1 l (pentru crema)
Ulei de floarea soarelui - 7 linguri (pentru foi)
Amoniac - 1 lingurita amoniac stins (pentru foi)
Cacao - 2 lingurite (pentru foi)
Esenta de vanilie - 1 (pentru crema)

Mod de preparare

1. Pregatesti blatul astfel: Bati albusurile spuma tare cu 5 linguri de zahar. Separat, freci galbenusurile cu restul de zahar. Adaugi apa si faina, iar la sfarsit, adaugi albusurile batute spuma. Torni compozitia intr-o tava unsa si tapetata cu faina si o dai la cuptor, pentru a obtine un pandispan.
2. Pregatesti foile astfel: Amesteci ingredientele, framanti coca si o imparti in doua, apoi coci cele 2 foi pe dosul tavii.
3. Pregatesti crema astfel: Fierbi laptele, bati ouale cu zaharul si cu faina si fierbi in bain-marie pana se ingroasa.
4. Montezi prajitura astfel: Pui o foaie maro, apoi crema, pandispan, crema si inchei cu o foaie de cacao. Deasupra poti pune frisca sau crema tiramisu. Dupa fantezia fiecaruia, se poate presara nuca de cocos, ness sau cacao.

Pofta buna!

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