

# Foi de pandispan cu zmeura si inghetata



 70 de minute  10 portii  Mediu

## Ingrediente

Faina - 500 de grame  
Miere - 3 linguri  
Mascarpone - 250 de grame  
Zahar - 100 de grame  
Margarina - 50 de grame  
Lapte - 3 lingurite  
Bicarbonat - 1 lingurita  
Oua - 1 bucata  
Zmeura - 250 de grame  
Inghetata Carte d'Or Vanilla - 450 de grame

## Mod de preparare

1. Pe foc, amesteci mierea cu 100 g de zahar, margarina Eama Maestro, laptele si bicarbonatul. Fierbi totul pana ce compozitia devine maronie. Lasi la racit si amesteci cu oul batut cu faina. Trebuie sa rezulte o coca potrivita ca consistenta.
2. Imparti aluatul in 3 foi pe care le coci pe dosul tavii de aragaz.
3. Umpli foile cu inghetata Carte d'Or doar cu 15 minute inainte de servire. Apoi, intinzi deasupra un strat de crema mascarpone. Ornezi cu zmeura si tai tortul rapid, cu un cutit inmuiat in apa calduta.

*Pofta buna!*

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