




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>