

 40 de minute  10 portii  Mediu

## Ingrediente

Faina - 2 linguri  
Albus de ou - 5 bucati  
Apa - 2 linguri  
Ciocolata alba - 100 de grame  
Nuca pisata - 100 de grame  
Praf de copt - 1 plic  
Galbenus de ou - 5 bucati  
Nuci - 200 de grame  
Zahar - 200 g+10 linguri  
Unt - 250 de grame

## Mod de preparare

1. Se bat spuma albusurile cu zaharul, dupa care se adauga treptat nuca macinata, faina si praful de copt. Compozitia obtinuta se toarna in tava unsa cu unt si tapetata cu faina. Se da la cuptor pentru cca 20 de minute. Intre timp, se rade ciocolata alba. Dupa ce s-a copt, se scoate din tava si se presara cu ciocolata alba .Se prajeste nuca.

2. Pentru crema, se freaca galbenusurile cu 5 linguri de zahar. Zaharul ramas se caramelizeaza, se stinge cu apa si se adauga untul. Se fierbe crema cca 2 minute, dupa care se adauga galbenusurile si nuca prajita. Cand s-a ingrosat, se ia de pe foc si se lasa la racit, dupa care se intinde peste blatul imbibat in ciocolata. Se portioneaza cand se raceste.  
Pofta buna!

*Pofta buna!*

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