

 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>