



Tort cu crema de vanilie si aroma de portocale



Ingrediente

Oua - 7 buc
Faina - 7 lg
Zahar - 7 lg
Praf de copt - 1 pachet
Sare iodata - 2 grame
Crema de vanilie - 2 plicuri
Frisca - 200 de mililitri
Portocala - 6 buc
Ciocolata - 10 grame

 70 de minute

 6 portii

 Mediu

Mod de preparare



1. Albusurile se bat spuma, apoi se adauga zaharul, praful de copt si sarea. La urma se pun galbenusurile si faina. Se amesteca usor si se pun intr-o tava tapetata cu faina si unt. Se da la copt 35 - 40 minute la foc potrivit sau pana ce s-a rumenit deasupra. Se scoate si se lasa sa se raceasca, apoi se taie in 3 parti egale.

2. Crema se prepara conform instructiunilor de pe ambalaj. Se face un sirop din zahar ars, se pune prima foaie, se insiropeaza, se pune crema, a doua foaie, se insiropeaza din nou, se pune alt strat de crema, iar ultima foaie se pune si se apasa putin. Se da la rece.

3. Din portocale am facut un sirop in amestec cu gelatina, dar de data aceasta nu mi-a iesit cum am vrut, asa ca am folosit pentru ornat frisca, ciocolata rasa si coaja rasa de portocala. E o prajitura aromata si tare buna. Pofta buna si spor la gatit!

Pofta buna!