


 75 de minute 4 portii Mediu

Ingrediente

Biscuiti Ülker Petit Beurre - 500 de grame

Apa - 1 litru

Esenta de romZahar - 6 linguri

Faina - 7 linguri

Margarina - 1 pachet

Cacao - 2 linguri

Zahar vanilat - 2 plicuri

Mod de preparare

1. Pregatesti un sirop din apa, zahar si esenta de rom, dupa gust, in care inmoi biscuitii Ülker Petit Beurre. Apoi dizolvi 7 linguri cu varf de faina si 6 linguri de zahar fin in 500 ml apa rece.
2. Pui la fiert 500 ml apa. Cand incepe sa fiarba, adaugi compozitia precedenta de faina cu zahar si apa si amesteci pana se ingroasa. Apoi iei de pe foc si adaugi 1/2 pachet margarina, 2-3 linguri de cacao si 2 plicuri de zahar vanilat.
3. Iei o tava si asezi un rand de biscuiti Ülker Petit Beurre insiropati foarte bine, iar peste ei pui un strat de crema pe care il intinzi foarte bine. Pui din nou un rand de biscuiti Ülker Petit Beurre si continui tot asa. Crema ramasa o intinzi uniform peste tot. Pui tortul la frigider si il consumi a doua zi.

Pofta buna!

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