



🕒 120 de minute 👤 10 portii 📊 Mediu

Ingrediente

Oua Faina - 5 linguri
Zahar - 5 linguri la blat + 4 la crema + 5 la sirop
Nuca macinata - 7 linguri
Praf de copt - 1 plic
Sare Vanilie unt 85% grasime - 1 pachet
cacao neagra - 2 linguri
Cafea - 1 lingurita
Apa - 500 de mililitri
esenta rom - 1 sticluta (sau dupa gust)
Frisca lichida - 200 de mililitri
bombele decorative

Mod de preparare

1. Blatul: Se separa ouale. Se bat cu mixerul albusurile cu un praf de sare pana se fac spuma, se adauga zaharul si se bat in continuare pana se intareste spuma. Se adauga treptat galbenusurile. Acum se adauga praful de copt, faina si nuca si amestecam cu o lingura. Compozitia se aseza intr-o cratita rotunda, pe foaie de copt, si se da la cuptor 30 de minute.

2. Siropul: Se pun la fiert apa cu zaharul, se lasa sa dea in clocot, se ia de pe foc si se adauga esenta de rom. Dupa ce s-au racit si blatul si siropul, taiem blatul in doua parti si il insiropam.



3. Crema de unt: Batem cu mixerul untul cu zaharul pana obtinem o crema. Adaugam si cateva seminte de la o pastaie de vanilie, cacaoa si cafeaua si se amesteca bine. Acum se poate asambla tortul, adaugand crema de unt. Avem grija sa pastram 2-3 linguri de crema pentru a face cateva flori ca decor, la final.



4. Decorul: Frisca lichida se bate cu mixerul pana se intareste. Se imbraca tortul in frisca. Se orneaza cu flori de crema de unt si bombonele decorative. 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>