

Tort de clatite cu gem si nuca

[shashin type="photo" id="15334" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Cine ar refuza un tort de clatite cu gem si nuca, chiar si pe caldurile astea?! ☐

Iar daca aveti, cumva, din intamplare, clatitele deja facute, veti savura acest tort in mai putin de 20 de minute.

Ingrediente:

- 10 clatite facute dupa [aceasta reteta](#)
- 350 g. [gem de prune](#) (sau in amestec cu [gem de corcoduse](#))
- 200 g. nuca macinata
- 50 ml. rom sau jumătate de sticluta esenta de rom
- 25-30 g. stafide
- 4 albusuri
- 4 linguri pline de zahar pudra

Mod de preparare:

Inmuiati stafidele in rom cu o zi inainte (sau in esenta de rom amestecata cu 4-5 linguri apa rece).

Prajiti clatitele dupa reteta de mai sus.

Ungeti o forma rotunda cu unt; asezati o clatita, ungeti-o cu gem, presarati nuca amestecata cu jumătate din zaharul pudra si cateva stafide inmuiate in rom.

Claditi clatitele una peste alta ca si un tort.

Bateti albusurile spuma impreuna cu zaharul ramas si ungeti tortul. Introduceti in cuptorul bine incins (la 180 grade C), unde se lasa cca. 12-15 minute sau pana cand spuma devine aurie:



Pe cat de simplu, pe-atat de gustos!!!!!!!!!!!!