

Tort de clatite cu mere si crema de vanilie



Tort de clatite cu mere si crema de vanilie!!

Acest tort de clatite cu mere si crema de vanilie a fost realizat, si postat, cu mult timp in urma, dar de-abia acum am observat ca era inghesuit rau langa alte doua retete minunate cu clatite, drept pentru care m-am hotarat sa ii ofer putina intimitate...si sa-l postez separat.

Mi s-a parut cel mai gustos tortulet de clatite din toate timpurile! Ar fi pacat sa nu il incercati!

Iar daca il faceti vara, puteti sa il serviti cu inghetata de vanilie, yum! ☐ (desi nu vad de ce n-ati face acelasi lucru si iarna ☐)

Ingrediente:

- 8 **clatite** cu diametrul de 24 cm

Stafide „imbatate” ☐

- 50 g sultanine (varietate de stafide fara samburi)

- 2, 3 linguri coniac

Umplutura mere:

- 700 g mere curatate de coaja si cotor, taiate felii
- 2 linguri suc de lamaie
- 100 g zahar tos
- 1 lingurita mirodenii asortate din pudra de cuisoare, nucsoara, scortisoara
- 50 g nuci (optional)

Crema de vanilie:

- 120 ml iaurt
- 150 g **crema de vanilie**
- 5 linguri zahar pudra
- 2 galbenusuri de oua mari
- 25 g unt topit

Delicios!!!! Si atat de aromat! <3



Laura Sava



Laura Sava



Mod de preparare:

Puneti sultaninele si coniacul intr-un castron si lasati-le sa se imbibe timp de 15 minute:



Puneti intr-o tigaie incapatoare feliile de mere:



...sukul de lamaie si zaharul tos:



Inabusiti usor, timp de 8-10 minute:



Adaugati amestecul de sultanine si coniac... si nucile, pe care eu nu le-am mai pus...

Adaugati mirodenii...eu am pus doar scortisoara, care-mi place la nebunie.

Lasati deoparte:



Puneti iaurtul intr-un castron si amestecati in el crema de vanilie (puteti folosi orice crema de vanilie din comert sau chiar budinca):



...cele 3 linguri de zahar pudra si galbenusurile. Amestecati bine:



Preincalziti cuptorul la semnul 4 (180 grade C), foc potrivit.

Ungeti cu unt o tava pentru prajituri cu baza detasabila si diametrul de 24 cm:



Fiindca tava mea a fost putin mai mare, am tapetat peretii cu „gulere” de **clatita cu cacao**:



Am facut asta ca sa nu-mi curga compozitia ...

Apoi, incepem sa cladim : asezati o foaie de clatita pe fund si intindeti pe ea un sfert din amestecul cu crema de vanilie:



Puneti deasupra alta clatita si intineti peste ea o treime din amestecul cu mere:



Continuati sa asezati straturi in aceasta ordine- trebuie sa obtineti 4 straturi de crema de vanilie si trei straturi de mere. Asezati deasupra ultima foaie de clatita:



Ungeti deasupra cu o pensula inmuata in unt topit si presarati restul de zahar pudra:



Coaceti 15-20 minute:



Asa arata gata, rasturnata:



Taiati prajitura in felii si serviti-o calda sau rece:



S-aveti pofta!!!