

Tort de clatite cu portocale si caramel



Tort de clatite cu portocale si caramel: o combinatie extraordinara de gustoasa!!! O reteta unica, de care ne-am bucurat ori de cate ori am incercat-o!

Un „tort” mai bun decat asta nu cred ca am gustat vreodata!!! ☐
Si e si foarte usor de facut...si foarte de efect!!!!

Ingrediente pentru 8 portii:

- 5 foi de clatite (vezi reteta de la: **Clatite -reteta de baza**)

Umplutura:

- 350 ml smantana pentru frisca
- 60 g zahar pudra vanilat

- 6 portocale

Sos de caramele:

- 175 g caramele cu lapte
- 50 ml smantana pentru frisca

Decor:

- 50-100 g de nuci sau alune
- 1 portocala, curatata si desfacuta felii

Mod de preparare:

Pentru sosul de caramele, care se prepara primul, pentru a avea timp sa se raceasca, puneti frisca lichida, nebatuta, si caramelele intr-o cratita cu fundul gros si lasati la fiert, la foc mic, cca. 6-8 minute, pana se topesc:



Timpul se poate scurta daca folositi caramele cu lapte...un pic mai simple (adica mai moi), cum am folosit cu o alta ocazie: Caramelele lui Cipi! ☐



Laura
Sava

Lasati sosul de caramele deoparte, la racit.

Preparati apoi clatitele, incercand sa le faceti putin mai groase decat in mod obisnuit.

Pentru umplutura, puneti frisca rece, nebatuta, intr-un vas si bateti impreuna cu zaharul vanilat pana incepe sa se intareasca.

Desfaceti portocalele in felii:

Laura
Sava



Puneti o foaie de clatita pe un platou, acoperiti-o cu putina frisca si cateva felii de portocala:





Repetati operatia cu urmatoarele straturi pana consumati toate ingredientele , terminand cu o foaie de clatita goala.
Asezati apoi nucile sau alunele, cat si ultimele felii de portocala pe ultima clatita:



Laura Sava

Turnati deasupra sosul de caramele:



Puteti lasa tortul la frigider o jumatate de ora sau chiar si mai mult..sau il puteti servi imediat. Oricum ar fi, serviti-l cu pofta!! ☐



Noua ne-a placut foarte mult!



Sfat: daca reusiti sa inlaturati pielitele albe ale feliilor de portocala, va veti bucura de un gust si mai bun si mai intens!