

Tort de clatite cu portocale si caramel



Un tort de clatite cu portocale si caramel mai bun ca asta nu cred ca am gustat vreodata!!! ☐

Ingrediente pentru 8 portii:

- 5 foi de clatite (vezi reteta de la: [Clatite -reteta de baza](#))
- 450 ml smantana pentru frisca
- 6 portocale
- 175 g caramele cu lapte
- 50-100 g de nuci sau alune pentru decor
- 1 portocala, curatata si desfacuta felii, pentru decor

Prima data am sa va arat ce fel de caramele am folosit eu. Ca sa le ocoliti ☐ ...fiindca au fost cam „a pain in the a**” ☐ Ni s-au lipit, cu o prea mare bucurie, de dinti!!!!

Astea au fost:



Sint de o mie de ori mai bune caramelele noastre..ale lui Cipi, de fapt ☐



...na, bun, si-acum sa continuam ☐

Mod de preparare:

Puneti 2-3 linguri de frisca nebatuta si caramelele intr-o cratita cu fundul gros si fierbeti la foc mic cca. 6-8 minute, pana se topesc:



Lasati sa stea 1 minut:



Ingrediente crema:

Puneti restul de frisca nebatuta intr-un vas si bateti pana incepe sa se intareasca.

Desfaceti portocalele in felii:



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:



...si turnati deasupra sosul de caramele:



Sectione:

