

# Tort de napolitane cu frisca



Aveam aceasta reteta sub numele de Tort de napolitane cu frisca dar el e de fapt un tortulet rapid si delicios din **vafe**.

Cu frisca si gem de prune.

Nu foarte aratos, dar delicios!!!! ☐

Cand il voi reface, voi pune si un pic de branza mascarpone in crema (voi reduce cantitatea de frisca), pentru ca presimt ca va fi si mai buuun!!!!

## Ingrediente:

### Waffe:

- 125 g unt
- 75 g zahar
- 1 plic zahar vanilat
- 2 oua mari
- 150 g faina

- o lingurita praf de copt
- 75 ml lapte

### Crema:

- 2 lingurite zahar vanilat
- un plic intaritor de frisca
- 300 ml smantana pentru frisca
- 500 g gem de prune

De data asta, le-am facut, inasa, cu presa de waffe in forma de floare:





## Mod de preparare:

Reteta waffelor o gasiti  **aici**... in imagini... pas cu pas ☐

Mi-au iesit exact 4 bucati! ☐



*Laura Sava*

Se amesteca zaharul cu praful intaritor de frisca...eu am pus si un praf de scortisoara:



Se bate frisca impreuna cu acest amestec:



Frisca se introduce ori intr-un sprit cu forma de stea mare ori pur si simplu o intindeti cu cutitul, lingura...sau alte ustensile ☐  
Pe mine m-a chinuit, as fi vrut sa zic: talentu' ☐ , dar din pacate m-a chinuit spritul ala ingrozitor de la Tupperware, din cauza caruia am si uitat sa pun primul strat de gem. Am pus doar frisca:

Laura  
Sava



...dupa care am completat cu gem, si tot asa, pana se termina wafflele: un strat gem + un strat frisca, pe fiecare nivel, pana e gata „tortul”:



Laura  
Sava

Sectiune:



*Laura  
Sava*

Merita sa-l incercati!!!!

Si puteti folosi un alt gem, nu neaparat de prune! Dar sa fie, totusi, unul mai acrisor :))