

# Tort de post cu mere si caramel



*Laura Sava*

Acest tort de post cu mere si caramel e atat de bun!!!!!!! E format din doua „parti” gustoase: un **blat de mere** si o crema caramel, pe care le puteti prepara oricand si separat ☐

Doua **retete de post** intr-una! :))

## Ingrediente:

### Blat de mere:

- 150 gr zahar
- 400 ml apa
- 100 ml ulei
- 50-100 gr nuci macinate

- 4 mere rase
- o lingurita cu varf praf de copt
- faina cat cuprinde (mie mi-au intrat cam 8 linguri mari+2 linguri de amidon)

### **Crema caramel:**

- o cana cu zahar
- 500 ml apa
- 5 linguri pline cu faina
- jumatate pachet de margarina
- cacao, esenta de rom

### **Mod de preparare:**

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt o forma cu diametrul de 24 cm sau ungeti-o cu putin ulei si presarati-o cu nuca macinata sau nuca de cocos.

### **Preparare blat:**

Puneti zaharul la caramelizat intr-o cratita, la foc mic, si amestecati intruna sa nu se arda, pentru ca va da un gust amar blatului! Turnati apoi apa fierbinte, cu grija, sa nu va „sara” aburi fierbinti pe degete ☐

Cand apa caramelizata s-a racit, se adauga merele si nuca macinata apoi uleiul, faina (si amidonul) si esenta de vanilie sau un praf de scortisoara, cum vreti (eu am pus scortisoara, clar! ☐ ).

La final, veti obtine un aluat destul de gros, pe care ori il puneti la copt, pe rand, in 2 tavi (alegerea perfecta!) ..ori puneti la cuptor intreaga compositie, urmand ca dupa ce e copt, sa-l feliat.

Eu, dupa cum vedeti si-n poze, am pus toata compositia in forma de copt, obtinand astfel un singur blat...si nici macar nu l-am mai feliat (puteti fi foarte inventivi, asadar).

Se face testul cu scobitoarea, dupa aprox. 40 de minute, si daca tot „umeda” iese, mai lasati pana intr-o ora.



*Laura Sava*



### **Crema caramel:**

Se caramelizeaza zaharul. Se adauga cele 5 linguri cu faina si se amesteca bine de tot. Peste compozitia aceasta se adauga apa fierbinte! Atentie mare la caramelul care poate sari si arde!!! Se da apoi la foc mic si se amesteca bine.

Se lasa la racit, dupa care se adauga margarina cubulete, cacaoa si aromele.

Rezulta o crema minunata!

Crema asta caramel este, fara indoiala, cea mai buna crema de post pe care am gustat-o vreodata!

Asa mi-a iesit mie:



Detaliu



Crema se întinde peste blatul se mere și se lasă la rece 1-2 ore.  
Se feliază cu un cutit bine ascuțit:



*Laura Sava*



Cipi si Bogdi au fost cei mai mari fani ai delicioasei prajituri!

Reteta preluata de la Alina-Lili