

# Tort înghetat de caise



Laura Sava

Acest tort înghetat de caise este ultima reteta cu caise din anul asta...cu caise proaspete si dulci ☐

Nu se face deloc greu, iar rezultatul satisface orice gust, asa ca daca mai prindeti caise prin piata, incercati-l!!!

Si nu ocoliti nici aceasta înghetata delicioasa: **Înghetata de caise**

## Ingrediente:

### Blat:

- 150 g piscoturi
- 100 g unt topit

### Umplutura:

- 600 g caise
- 250 g iaurt (cat mai gras)

- 250 g smantana (acra, fermentata)
- 180 g zahar pudra
- sucul de la o jumătate de lamaie
- 300 ml smantana pentru frisca
- 100 ml lapte condensat indulcit
- 50 g piscoturi
- 40 ml lichior de caise sau suc de caise

### **Decor:**

- 300 g caise
- 4, 5 piscoturi
- praf de cappuccino sau cacao

Sfat: Daca nu aveti lapte condensat, folositi tot frisca.

Veniti la o felie?? ☐



*Laura Sava*

## Mod de preparare:

Zdrobiti piscoturile pentru blat si amestecati cu untul topit. Repartizati pe fundul unei forme cu diam. de 24 cm, tapetata cu hartie de copt.

Opariti rapid caisele (cateva secunde in apa clocotita), decojiti-le, taiati-le jumatati si goliti-le de samburi.

Taiati o treime din ele felii iar restul pasati; amestecati impreuna cu iaurt, smantana, zahar si suc de lamaie.

Separat, bateti frisca. Inglobati frisca batuta si laptele condensat in compositia cu caise.

Taiati piscoturile si insiropati-le cu lichior sau suc.

Asamblare **tort de inghetata**: pe blat se aseaza jumatate din piureul de caise. Deasupra se pun feliile de caise si piscoturi. Se acopera totul cu cealalta jumatate de piure si se da la congelator pentru cel putin 5, 6 ore.

Cu 30 de minute inainte de servire, tortul se scoate din congelator si se decoreaza cu jumatati de caise, piscoturi si praf de cacao ori cappuccino.



Laura Sava



Laura Sava

E foarte important sa faceti asta, deoarece doar astfel il veti putea savura pe deplin ☐

Sper sa-l incercati si sa va placa la fel de mult cum ne-a placut si noua!!!





Laura Sava