

Tort parfait in trei culori



Astazi am pentru voi un tort parfait in trei culori, un tort de **inghetata** pe care il faceam si in liceu...si pe care il degustam cu aceeasi placere ☐

Ingrediente:

- 6 oua
- 300 g zahar
- 500 ml lapte
- 500 ml frisca lichida
- 2 linguri de faina
- 3 linguri de cacao
- 4 lingurite de nes

▪ 100 g zahar vanilat

Sfat: puteti pune mai putin nes, daca nu va place atat de mult cafeaua sau credeti ca e prea puternic. Eu ador gustul de cafea, sub orice forma!!



Mod de preparare:

Mai intai, puneti laptele la fiert.

Separati ouale. Galbenusurile se freaca bine cu zaharul si faina pana se obtine o crema. Se pune laptele putin cate putin peste crema de oua si se amesteca bine.

Compozitia se pune pe foc si se lasa sa fiarba pana se ingroasa.

Aceasta compozitie se imparte in trei vase si se lasa sa se raceasca.

Intre timp, se bate frisca pana sta teapana . La fel si cu albusurile.

Dupa ce s-a racit crema de oua, se pune in fiecare vanilie. Nesul se dizolva in putina apa si cacaua tot la fel dizolvata in putina apa apoi se pune frisca si albusurile batute spuma in cele trei compozitii.

Se amesteca toate foarte bine.

Se imbraca o oala in celofan sau folie alimentara si se pune primul strat de cacao.

Dupa ce s-a inghetat acesta foarte bine, se pune al doilea de vanilie si dupa ce s-a inghetat si asta se pune ultimul de nes. Se lasa la inghetat, in congelator.

Portia lui Bogdi, sub forma de ursulet ☐



Laura
Sava



*Laura
Sava*



Bucuria lui a fost mare!! Dar tot noi l-am „degustat” in final □ , ceea ce m-a bucurat si pe mine tare mult. Pentru ca oricum nu voiam sa il las sa manance din stratul cu nes!!!!

Portia noastra, cladita frumos in forma mea de la Tupperware, de sarlota:



Laura
Sava



*Laura
Sava*

0 sectiune cam „manjita” :))



Dar numai eu stiu cat de repede a trebuit sa ma misc, ca sa raman
cu ceva pentru poze ☐



Laura Sava

A iesit foooarte bun!!!



*Laura
Sava*

Reteta preluata de la **Aliza**