

Tort de Paște



Usor

Ingrediente:

Blat:

2 ouă
4 gălbenușuri
170 g zahăr pudră
coaja rasă de la o portocală
100 g spanac pasat
200 g nuci măcinate
150 g pesmet
1 lingură făină
1 linguriță Praf de copt Dr. Oetker
4 albușuri
50 g zahăr

Crema:

sucul de la o portocală
2 linguri lichior de portocale
1 pachet Tort gelee transparent Dr. Oetker
250 ml smântână dulce pentru frișcă
2 linguri zahăr pudră
coaja de la o portocală
1 pachet Întăritor de frișcă Dr. Oetker

Pentru ornat:

1 plic Praf de frișcă Dr. Oetker
50 g fistic pisat

Mod de preparare:

Se amestecă ouăle, gălbenușurile, zahărul pudră, coaja de portocală și spanacul pasat. Nucile cu pesmetul, făina și praful de copt se amestecă bine și se încorporează ușor în amestecul pregătit anterior. Se adaugă albușurile bătute spumă împreună cu zahărul. Masa de aluat obținută se pune într-o formă de tort de diametru 26 cm. Se coace în cuptorul



Căutați rețete noi, aveți întrebări sau sugestii?

Dr. Oetker Romania; Str. Albești, nr. 50; Curtea de Argeș; Jud. Argeș; www.oetker.ro

Telefon: 0248-507001; E-mail: office@oetker.ro



preîncălzit la 170° C sau la cuptorul cu gaz la treapta 2-3. Se coace aproximativ 45 minute.

Crema:

Se amestecă coaja de portocală cu lichiorul de portocale, cu plicul de tort gelee transparent și se lasă 10 minute la înmuiat. Se bate smântâna cu zahărul pudră, coaja de portocală și întăritorul de frișcă și se amestecă cu jeleul de portocale preparat anterior. Blatul răcit se taie în 3 și se umple cu cremă. Pentru acoperire se prepară frișca conform instrucțiunilor de pe plic și se ornează cu fisticul pisat. Se ține 2 ore la frigider înainte de servire.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro