

Prăjitură "Tablă de șah"



Usor

Ingrediente:

Pentru blat:

200 g alune prăjite și mărunțite

100 g biscuiți fărâmițați

1 plic Glazură albă cu gust de lămâie Dr. Oetker

Pentru decor:

2 plicuri Glazură cu gust de ciocolată Dr. Oetker

2 plicuri Glazură albă cu gust de lămâie Dr. Oetker

Mod de preparare:

Se fărâmițează biscuiții cu ajutorul unui sucitor și se pun într-un castron. Se prepară glazura de lămâie conform instrucțiunilor de pe plic, se adaugă alunele și se amestecă cu ajutorul unui mixer sau cu telul, până când se obține o cremă consistentă. Compoziția obținută se rulează cu ajutorul unei folii de prospețime, se întinde cu grosimea de 1 cm și se lasă 1 oră la rece. Apoi se desprinde cu grijă folia. Compoziția se împarte în două și se ornează pe partea inferioară cu glazura, preparată conform instrucțiunilor de pe plic. Jumătate se ornează cu glazură de ciocolată, iar cealaltă jumătate se ornează cu glazură de lămâie. Se lasă la frigider timp de 2 ore. Apoi se taie pătrate de cca. 3-4 cm și se păstrează la rece, până la servire.

