

## Tort rapid



Mediu

### Ingrediente:

#### Pentru blat:

4 ouă

80 g făină

40 g amidon

½ linguriță [Praf de copt](#) de la Dr. Oetker

3 linguri [Cacao](#) de la Dr. Oetker

#### Pentru cremă:

1 plic [Cremă cu gust de ciocolată, trufe și rom](#)

de la Dr. Oetker 3-4 linguri [Zahăr pudră](#) de la Dr. Oetker

250 ml lapte rece de la frigider

#### Pentru sirop:

100 ml apă

100 g zahăr

### Mod de preparare:

#### p>Pentru blat:

Se separă ouăle. Se bat albușurile cu 4 linguri de apă și 160 g de zahăr.

Se amestecă făina cu amidonul, praful de copt și cacao. Se înglobează gălbenușurile și apoi amestecul de făină cu amidonul și praful de copt.

Se pune compoziția într-o formă de copt cu diametrul de 24 cm.

Cuptor cu aer fierbinte: cca. 180 °C (preîncălzit)

Cuptor cu gaz: trapta 3 (preîncălzit)

Timp de coacere: cca. 20 minute După coacere se lasă să se răcească și se taie în 2 părți pe orizontală.

#### Pentru cremă:

Într-un vas se pun 250 ml lapte rece de la frigider. ( Dacă laptele este proaspăt se fierbe și apoi se răcește! ).

Se adaugă conținutul unui plic de cremă cu gust de ciocolată trufe și rom și 3-4 linguri de zahăr pudră. Se amestecă cu mixerul la viteză mică

Căutați rețete noi, aveți întrebări sau sugestii?

Dr. Oetker Romania; Str. Albești, nr. 50; Curtea de Argeș; Jud. Argeș; [www.oetker.ro](http://www.oetker.ro)

Telefon: 0248-507001; E-mail: [office@oetker.ro](mailto:office@oetker.ro)



pentru început, iar apoi timp de 3 minute la viteză mare până se obține o cremă consistentă.

Pentru sirop se fierbe apa cu zahărul și se lasă puțin la răcit. Se însiropează blatul, se împarte crema în două părți și se așează pe cele două jumătăți de blat.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker RO S.R.L. - [www.oetker.ro](http://www.oetker.ro)