

□□□□ **Tortul este un desert obligatoriu pentru orice aniversare. Iată o rețetă de tort cu frisca și crema cu migdale și vanilie, care va fi pe placul tuturor invitaților.**



Ingrediente necesare pentru tortul cu frisca:

Pentru blat: - 8 oua; - 200 g zahar; - 200 g faina; - vanilie. Pentru crema: - 4 oua; - 100 g unt; - 150 g zahar praf; - 150 g migdale; - vanilie.

Cum se prepara tortul cu frisca:

Pentru blat, se freacă spuma galbenusurile cu zahar, se adauga esenta de vanilie dupa gust, faina si apoi albusurile (batute spuma, separat);

se toarna in forma de tort si se coace la foc potrivit, iar cand s-a racit se taie in trei blaturi care se insiropeaza cu sirop de apa cu zahar.

Crema se face din 4 galbenusuri frecate cu unt, la care se adauga zaharul, migdalele si vanilia.

Blaturile se umplu cu aceasta crema, iar tortul se imbraca cu un strat de frisca.

Se decoreaza cu fructe, de preferinta ananas, struguri sau piersici.

Bucatareala placuta!

** sursa :suntfericita.manager.ro