

# Tort simplu cu piscoturi si budinca

## Tort simplu cu piscoturi si budinca

### Ingrediente :

Blat: 25-30 piscoturi (in functie de forma), 5-6 linguri rom sau lapte putin indulcit

Crema: 2 budinci diferite (vanilie si cacao, vanilie si caramel, etc), 600 ml lapte, 200 ml frisca nebatuta, eventual citeva fructe pentru ornat (kiwi, mandarine, ananas, etc)

### Preparare :

Se prepara prima budinca, dar nu se folosesc 500 ml lapte cum este indicat pe ambalaj ci 300 ml lapte. Se lasa sa se raceasca.

Intre timp se aseaza primul strat de piscoturi pe platoul ales. Se ung putin cu rom sau lapte si se dispune uniform budinca racita.

Se prepara ce-a de-a doua budinca, identic ca prima. Se lasa sa se raceasca si intre timp se aseaza al doilea strat de piscoturi si se stropeste cu rom sau lapte. Se aseaza uniform budinca racita. Se bate frisca si se aseaza pe tort cind s-a racit complet budinca. Se orneaza cu fructe, dupa preferinta