

# Tort de piscoturi cu visine

## Tort de piscoturi cu visine

### Ingrediente :

250 g piscoturi, 160 g unt, 160 g zahar, 600 g smintina, 700 g visine, 600 ml frisca, 10 g gelatina, 1 plic zahar vanilat, fistic tocat

### Preparare :

Pe un platou cu diametrul de 26 cm se aseaza un inel de bucatarie si se dispun jumătate din piscoturi. Se inmoaie gelatina. Se bate untul cu zaharul si se inglobeaza smintina. Se dizova gelatina la foc mic si se inglobeaza incet compozitia de unt. Se adauga visinele si apoi 400 ml frisca batuta. Se intinde jumătate din cantitatea de crema peste piscoturi, se niveleaza si se dispune deasupra restul de piscoturi. Se aseaza restul de crema si se niveleaza. Se da la frigider cel puțin 3 ore. Se bate restul de frisca cu zaharul vanilat si se spriteaza pe tort, dupa ce s-a scos inelul. Se decoreaza cu fistic.