

Tort de bezea

Tort de bezea

Ingrediente :

8 albusuri, 500 g zahar pudra, unt pentru uns tava. Crema: 1 lingura cu virf cacao, 3 linguri faina, 4 linguri de zahar, 1/2 l lapte, 100 g unt proaspat, 1 lingura de rom

Preparare :

Se bat albusurile spuma, se adauga zaharul cite putin si se mai bate pina ce albusurile sint bine intarite. Se coc pe rind patru foi, intinzind albusul potrivit de gros pe fundul tavii de tort, bine uns cu unt si presarat cu faina. Se scot foile numai dupa ce s-au racit, altfel se rup. Se fac separat citeva bezele mici pentru decor. Intre foi se pune urmatoarea crema: se desface cacao cu o lingura, doua de lapte. Se adauga zaharul, apoi faina, frecind continuu, si se toarna laptele clocotit. Se pune cratita pe foc si se amesteca pina incepe sa fiarba. Se amesteca mereu, ca sa nu se prinda de fund si sa nu ramina cocoloase. Cind este destul de legata, se da la o parte si se lasa sa se raceasca. Se adauga treptat untul bucatele frecind mereu, pina ce crema devine spumoasa. Se adauga o lingura de rom. Se unge crema pe blaturile de tort si se suprapun blaturile.

In loc de crema se mai poate pune intre foile de bezele numai frisca batuta cu zahar. Crema se adauga cu o ora inainte de a fi servit tortul. Daca sta mult timp, blatul de bezea se moaie prea tare.