

Tort bezea pentru 20 persoane

Tort bezea pentru 20 persoane

Ingrediente :

9 oua, 900 g zahar, 100 g cacao, 2 pachete unt sau margarina, 100 g apa, optional frisca pentru ornat

Preparare :

Blat: 3 albuse se bat spuma, se adauga 170 g zahar sub forma de ploaie, putin cite putin, se bat bine, pina sta spuma pe paletele mixerului. Se unge tava cu margarina si se tapeteaza cu faina. Se pune hirtie pentru a ridica usor foaia de bezea. Se coace la foc iute 3-4 minute apoi 30-40 minute la foc mic. Se scot din tava numai dupa ce s-au racit de tot. Se fac 3 blaturi. Crema: 9 galbenuse cu 400 g zahar se bat bine pe baie marina. Se desface 100 g cacao in 100 ml apa, apoi se amesteca ouale cu cacao. Se pune la racit. Separat se freaca 2 pachete de unt, pina iese toata apa din el, sau se pun 2 pachete de RAMA pentru prajitura. Dupa ce s-a racit, crema se amesteca cu untul. Se aseaza cu grija intre foile de bezea.