

Titlu reteta: Tort de portocale

Autor reteta: admin

Ingrediente reteta: Blat:

- 10 oua
- 10 linguri zahar
- 10 linguri faina
- un praf de sare
- coaja rasa de portocala

Crema:

- 6 oua
- 12 linguri zahar
- 1 l lapte
- 4 linguri faina
- vanilie

Ornat:

- 300 g frisca batuta
- felii de portocale

Descriere reteta: Blat: Se bat albusurile cu zaharul pana se obtine o spuma tare, se adauga galbenusurile frecate cu putina sare, coaja rasa de portocala, apoi faina, in ploaie. Se toarna compozitia intr-o forma de tort unsa si tapetata cu faina, se pune in cuptorul bine incins, la foc moderat, iar cand este gata se lasa sa se raceasca putin, se rastoarna si se taie in 3 foi, pe orizontala.

Crema: Se pune la fiert, in bain-marie, laptele. Cand a dat in fiert se adauga ouale frecate cu zahar, vanilie si faina, si se fierbe pana se ingroasa. Se da deoparte, se adauga coaja rasa de portocala si se lasa sa se raceasca.

Asamblare: Cu crema obtinuta se umple blatul de tort. Tortul se orneaza cu frisca batuta si felii de portocale.