

Tort de cafea



Blat de tort
5 oua
5 linguri de zahar
5 linguri de faina

Crema
250 ml smantana pentru frisca
200 ml lapte
2 lingurite de cafea Nescafe
1 lingura zahar
80 gr pudra vanilia instant pudding

Albusurile cu zaharul se bat spuma. Se adauga galbenusurile apoi se incorporeaza treptat faina. Se coace la cuptor, pre-incalzit la 180°.

Dupa ce s-a racit, se taie in trei felii si se stropeste cu un sirop din lapte, rum, zahar si vanilie. Se amesteca smantana, lapte, zahar, nescafe, pudding instant. Apoi se bate amestecul in frisca tare. Se ungu feliile de tort cu crema si se decoreaza dupa gust.

Variante:

In aluatul de biscuit se pot pune si nuci macinate. In loc de cafea se poate pune cacao sau ciocolata dizolvata in lapte cu o zi inainte. In crema se poate adauga si caramel.

Pofta buna!

Evi Schwartz