



Бисквитена торта със сушени кайсии и ром

Съставки

- 250 г бисквити
- 100 г сушени кайсии
- 1 л прясно мляко
- 1 опаковка ванилов крем
- 2 ч.ч. захар
- 30 мл ром
- 30 г масло
- 50 г млечен шоколад
- 50 г млечен шоколад
- 0.5 лимон

Указания

1. Млякото се кипва със захарта и настърганата лимонова кора. С него се сварява крем ванилия, като накрая се добавя масло и добре се разбърква.
2. В правоъгълна тава се прави един пласт от горещия крем. Върху него се редят бисквити, напръскани с ром. Върху тях се слагат предварително изкиснатите във вода, отцедени и нарязани на парченца сушени кайсии. Следват отново пласт крем, пласт бисквити, парченца кайсии и т.н. Последният ред трябва да завърши с крем.
3. Отгоре се настъргват двата вида шоколад. Тортата се оставя в хладилника за 24 часа да се стегне. Поднася се нарязана на парчета и добре охладена.

30 мин.

8 порции

Въглехидрати	100.57 g
Енергия	576.49 kcal
Мазнини	15.89 g
Протеин	8.59 g