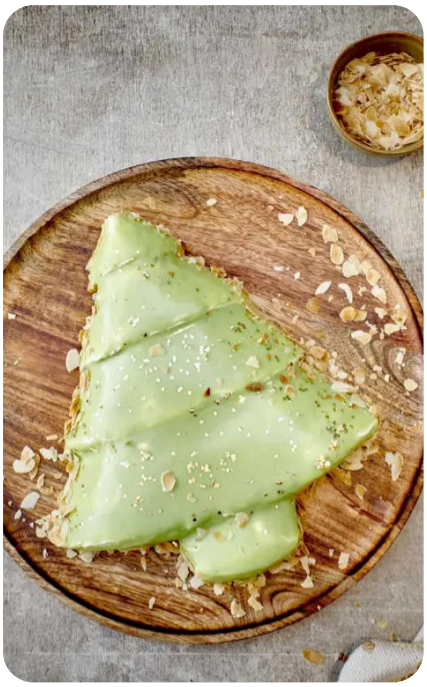
Tort pom de Crăciun



TIMP DE PREPARARE:
20 min pregătire + 40-45 min coacere

PORȚII: 1 tort (aprox. 20 felii)

NIVEL: ușor

INGREDIENTE (20 felii)

Tort
- 200 g făină
- 200 g Zusto
- 200 g unt (la temperatura camerei)
- 4 ouă
- Puțină sare
- Câteva picături esență de vanilie

Topping
- 100 g Zusto
- 50 ml apă
- Vopsea verde
- Migdale
- Opțional (fulgi de aur)
- Opțional (rom, lichior etc.)

METODĂ DE PREPARARE

Preîncălziți cuptorul la 175°C.
Scoateți untul din frigider pentru a începe să se înmoaie.
1. Scoateți untul din frigider cu câteva ore înainte, astfel încât să se înmoaie.
2. Bateți toate ouăle împreună cu Zùsto într-un castron.
3. Adăugați untul în cuburi mici.
4. Cerneți făina și adăugați-o puțin câte puțin în aluat.
5. Adăugați un praf de sare.
6. Amestecați totul bine cu un tel; nu trebuie să existe cocoloașe în aluat.
7. Ungeți bine tava de copt cu unt și pudrați cu făină.
8. Turnați amestecul în tava de copt.
9. Coaceți amestecul timp de aproximativ 40 – 45 de minute într-un cuptor la 180°C.
Verificați dacă prăjitura este făcută înțepând-o.

Poftă bună!

METODĂ DE PREPARARE (continuare)

Topping

1. Puneți 100 de grame de Zùsto și 50 de grame de apă la fiert și lăsați-l să se răcească.
2. După ce s-a răcit, îl puteți aroma cu rom sau lichior dacă doriți.
3. Adăugați colorantul verde.
4. Acum lăsați-l să se usuce și terminați cu migdale și fulgi de aur.

Poftă bună!