Tort ușor de Bobotează



TIMP DE PREPARARE:
10 min pregătire + 30 min coacere

PORȚII: 12 porții

NIVEL: ușor

INGREDIENTE (pentru 12 porții)

- 2 foi rotunde aluat foietaj (aproximativ 230 g fiecare)
- 80 g margarină (la temperatura camerei)
- 150 g făină de migdale
- 4 ouă (1 separat pentru ungerea tortului)
- 1 linguriță vanilie
- 80 g Zusto
- 1 migdală sau fasole (opțional)

METODĂ DE PREPARARE

1. Preîncălziți cuptorul la 180°C. Întindeți o foaie de aluat foietaj, lăsând pe fund hârtia de copt.
2. Amestecați margarina cu făina de migdale, extractul de vanilie și cele 3 ouă până obțineți un aluat omogen. Apoi adăugați Zùsto și continuați să amestecați.
3. Întindeți amestecul peste aluatul foietaj rulat, asigurându-vă că lăsați o marjă de aproximativ 7-8 cm de margini. Așezați migdalele/fasolea undeva pe amestec (opțional). Acoperiți cu a doua foaie de aluat foietaj, întoarceți marginile și strângeți-le puțin împreună (ca să fie presate ferm și să nu se desprindă. Puteți folosi și o furculiță pentru a presa marginile închise).
4. Dacă doriți, tăiați un model în aluatul de foietaj de sus folosind un cuțit ascuțit (asigurați-vă că nu tăiați până la capăt). Luați ultimul ou și despărțiți gălbenușul. Bateți și ungeți tortul cu gălbenușul de ou.
5. Coaceți tortul timp de 25 până la 30 de minute în cuptorul preîncălzit.

Poftă bună!