



Бисквитените торти са лесен, бърз и сравнително евтин начин за осигуряване на десерт. Предлагам би обаче да не доближавате котлона, за да бъркате нишесте, **а да изпробвате една друга рецепта**, която е далеч по-полезна и изисква още по-малко време за приготвяне.

Знам, че идеята за извара в сладкишите ще отблъсне мнозина, но повярвайте ми, никой няма да разпознае този **суроватъчен продукт**. Така че спокойно можете да казвате, че тортата е с **Маскарпоне** ;)

Нужните продукти:

- 2 пакета бисквити тип „Закуска”
- 350 - 400 грама извара
- 6 с. л. мед
- 1 малка кутия заквасена сметана
- Около 1/2 кг. пасирани сезонни плодове (в моя случай 4 круши и 2 банана)

Разбъркайте добре сметаната, изварата, меда и пасираните плодове. В по-голяма тава наредете един пласт бисквити. Залейте ги обилно с 1/3 от плънката. Наредете нов ред бисквити, сложете пак от плънката. Наредете последен „блат” бисквити и залейте отгоре със млечно-плодовата смес. *Ще стане страхотно ако посипете тортата с настъргани орехи ;)*

Тъй като бисквитите не са сиропирани, ще трябва да оставите тортата за поне 2 – 3 часа на студено в хладилника. Да, знам че е неприятно. Да направиш тортата за 10 мин., а да трябва да чакаш часове преди да я опиташ. Добрата новина е, че чакането ще си струва.

ПС: Не се притеснявайте, че сместа ще покафенее неприятно. Меда е естествен консервант, който ще запази свежестта на плодовете.

Приятно похапване!

Бисквитена торта с извара и плодове - Фортисимо – това е лично!

От Стоян Стоянов

Четв., 17 Октомври 2013 08:16

За fortisimo.eu - Стоян Стоянов (снимка: photobucket.com)