



Nepečená torta Biskvitena

Na nepečenú tortu budete potrebovať (20 x 20 cm):

300 g keksov
3 žĺtka
130 g kryštálového cukru
20 g vanilkového cukru
80 g kukuričného škrobu
600 ml plnotučného mlieka
250 g masla
pistácie a kakao na dozdobenie

A takto na to:

V mise vyšľahajte do hustej nadýchanej peny žĺtka s cukrom. Pridajte kukuričný škrob, mlieko a metličkou vymiešajte. Prelejte krém do hrnca a za stáleho miešania metličkou na miernom ohni prived'te k varu. Krém za neustáleho miešania nechajte pár krát prebublať a odstavte. Postupne pridávajte na kocky nakrájané maslo izbovej teploty a metličkou miešajte, kým sa maslo úplne nerozpustí.

Do formy naukladajte prvú vrstvu keksov, nalejte a rozotrite tretinu krému. Postup opakujte ďalšie dva razy. Vrchnú vrstvu krému uhlad'te stierkou, prikryte potravinovou fóliou tak aby sa dotýkala krému a nechajte cez noc v chladničke. Pred podávaním ľubovoľne dozdobte.