



Prăjitură cu lapte condensat, fără coacere

Steps: 7

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

150 g	biscuiți digestivi sfărâmați	80 g	unt topit
100 g	suc de lămâie	300 g	lapte condensat îndulcit
200 + 150 ml	smântână lichidă foarte rece	15 g	zahăr tos

Instructions

Dacă nu dorești să folosești cuptorul, poți prepara o delicioasă prăjitură cu lapte condensat, fără coacere. Este la fel de bună ca cea preparată la cuptor.

Pasul 1. Tapetează o formă de tartă cu hârtie de copt.

Pasul 2. Amestecă biscuiții cu untul topit și răcit și toarnă compoziția în tavă.

Pasul 3. Tasează pentru a obține blatul, apoi dă tava la frigider.

Pasul 4. Amestecă sucul de lămâie cu laptele condensat, cu ajutorul unui tel.

Pasul 5. Bate frișca, din 200 de ml de smântână lichidă, apoi amestecă delicat în compoziția de lapte condensat.

Pasul 6. Toarnă crema de lime peste blat și lasă la frigider cel puțin patru ore sau peste noapte.

Pasul 7. Servește cu frișca obținută din 150 ml de smântână lichidă foarte rece și zahăr.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie:

Prăjitură cu lapte condensat, fără coacere

Stand 26.11.2023