

Prăjitură Rapidă fără Coacere – Îngrozitor de Gustoasă, gata în 15 minute



Prăjitură Rapidă fără Coacere – Îngrozitor de Gustoasă, gata în 15 minute



0 rețetă de **desert care vă va cuceri instant**: Prăjitură Rapidă **fără Coacere** ÎNGROZITOR de Gustoasă, **gata în 15 MINUTE**. Dacă sunteți fani ai deserturilor **rapide și ușor de făcut**, această **tartă cu zmeură** este exact ce aveți nevoie!

Ingrediente sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- 1 kg zmeură
- 100 g zahăr pudră
- 1 pachet pișcoturi

Crema 1:

- 300 ml lapte rece
- 3 gălbenușuri de ou
- 50-70 g zahăr

- 25-30 g amidon de porumb
- 1 fiolă esență de vanilie/ 1 linguriță extract de vanilie
- 1 praf de sare

Crema 2:

- 250 g frișcă lichidă
 - 2 linguri zahăr
 - 250 g mascarpone
1. Însiropați pișcoturile cu un strat generos de dulceață de zmeură făcută la rece cu zahăr. Așezați pișcoturile însiropate pe fundul unei tăvi, creând astfel baza tartei.
 2. Pregătiți o cremă fină de vanilie. Întindeți crema de vanilie peste stratul de pișcoturi.
 3. Adăugați un strat generos de frișcă bătută peste crema de vanilie pentru cremozitate și prospețime.
 4. Decorați cu zmeură proaspătă pentru un aspect spectaculos și un gust desăvârșit.