

Crema de tort

Ingrediente

- 4 oua
- o cana de zahar si inca 10 linguri
- un pachet de unt sau margarina
- o ceasca de lapte sau apa
- 3 linguri cacao

Preparare

Se bat 4 oua cu 10 linguri de zahar, apoi se fierb, amestecand continuu pana se leaga.

O ceasca de lapte sau apa, un pachet de unt sau margarina, o cana de zahar si 3 linguri de cacao se fierb pe foc pana se face un sirop bine legat. Se lasa sa se raceasca, iar apoi se incorporeaza crema 1 in crema 2. Se pune esenta de rom.