

Персийска бисквитена торта

Полъх на кардамон, рози и шамфъстък от мистична Персия в бисквитена торта

14 - 16 парчета (парченца)



Необходим някакъв опит

up to 60 Min.



Съставки:

Продукти:

- 1 пак. Специален пудинг за бисквитена торта ванилия
- 130 г захар
- 1 л прясно мляко
- 0,5 ч.л. вода (розова)
- 1 щипка кардамон (щипка стрити семенца кардамон в хаванче)
- 3 бр. жълтъци
- 130 г бисквити (1 опаковка маслени бисквити)
- 100 г шамфъстък (обелен, нарязан)
- 1 бр. червени рози (изсушени листенца)

- 1 Пригответе пудинга за бисквитена торта по указанията на опаковката, като добавите в млякото розовата вода и стрития кардамон. Малко преди кремът да е напълно готов, разбъркайте жълтъците с малко количество крем и ги добавете в съда. Гответе още 2-3 мин, докато кремът се сгъсти.
- 2 В правоъгълен съд подредете един ред бисквити, отгоре сипете част от крема, поръсете с малко нарязан шамфъстък. Повтаряйте, докато свършите продуктите, като завършите със слой крем. Поръсете отгоре с едронарязан шамфъстък. Приберете тортата в хладилник за няколко часа.
- 3 Преди да сервираме, поръсете тортата отгоре с изсушени розови листенца.