

Prăjitură cu mere și biscuiți „Banisor”

Desert avec biscuits et pommes „Banisor”

Complexitate: Medie

Complexité: moyenne

Ingrediente:

Les ingrédients :

- 1 pachet de biscuiți simpli,
- 10 mere mari,
- 1 plic praf de budincă de vanilie,
- 1 tabletă de ciocolată cu lapte,

- 1 paquet biscuits Petit Beurre
- 10 grandes pommes
- 1 paquet pouding de vanille
- 1 tablette de chocolat ménage

Mod de preparare:

La préparation :

1. Se curăță merele și se dau prin răzătoare,
2. Se amestecă merele cu 2 linguri de zahăr și se lasă câteva minute pentru a lăsa suc.
3. Într-o tavă se așează un rând de biscuiți, unul lângă altul.
4. Se storc merele bine și se pun într-o cratiță la călit.
5. În sucul lăsat de mere se dizolvă praful de budincă.
6. Când merele capătă o culoare aurie se adaugă budinca dizolvată. Se amestecă în continuu până când budinca începe să se închege.
7. Se pune un strat de mere peste biscuiții din tavă. Acest pas trebuie făcut foarte repede, cât merele sunt fierbinți din două motive: să nu se întărească budinca și să se înmoaie biscuiții.
8. Se așează un rând de biscuiți deasupra.
9. Se glazurează cu ciocolată.

1. Pelez les pommes et râpez-les.
2. Ajoutez 2 cuillères de sucre, et laissez les pommes laisser leur jus.
3. Sur un plateau, arrangez les biscuits, un à côté de l'autre.
4. Mettez le jus dans une tasse et les pommes dans une poêle sur le feu. Remuez de temps à autre.
5. Quand les pommes sont très chaudes, ajoutez dans le jus de pommes le pouding de vanille. Mélangez bien.
6. Ajoutez la composition aux pommes et remuez jusqu'à ce que le pouding commence gélifier.
7. Placez les pommes sur la couche de biscuits. Cette étape doit être faite très rapidement, pour que les pommes soient chaudes pour deux raisons: pour que le pudding ne devienne pas trop dure et pour ramollir les biscuits.
8. Au-dessus, arrangez une autre couche de biscuits, dans la même manière comme la première couche.
9. Enrobez en chocolat.

Se lasă câteva ore la rece.

Laissez au froid quelques heures !
Bonne appétit!

Poftă bună!