

Bela torta iz tri sloja

Lagana i kremasta torta od bele čokolade, bez pečenja!

8 Porcija/e



Jednostavno

Vreme pripreme 20 Min.



Sastojci:

Sastojci:

2 kesice Dr. Oetker Puding sa ukusom bele čokolade
500 ml mleka
60 g putera/maslaca
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
150 g šećera
100 g Dr. Oetker Mleveni keks za torte i kolače
100 ml mleka
bele čokolade
100 g kokosovog brašna
4 kašika/e Dr. Oetker Šlag krem sa ukusom slatke pavlake

- 1 Pudinge od bele čokolade, šećer i vanilin šećer razmutite u 100 ml mleka. Ostatak mleka dovedite do ključanja, sklonite sa šporeta i u laganom mlazu dodajte razmućeni puding i kuvajte koji minut uz neprestano mešanje.
- 2 Puding sklonite sa šporeta i dodajte iseckani puter i mešajte sve zajedno dok se puter ne rastopi.
- 3 Dobijeni fil podelite u 3 činije.
- 4 U prvu činiju filu dodajte mleveni keks, sve dobro sjedinite i sipajte u kalup dimenzija 18 cm. Dok pripremate drugi sloj, kalup ostavite u frižideru da se ohladi.
- 5 U drugoj činiji fil pomešajte sa kokosom i dobro sjedinite, pa stavite preko prvog reda sa keksom. Vratite tortu u frižider i započnite pripremu trećeg sloja.
- 6 4 kašike šlag krema umutite u 100 ml mleka, a zatim ga pomešajte sa filom iz treće činije. Istopite štanglu bele čokolade, pa je umešajte sa pripremljenim filom i nanesite preko drugog sloja sa kokosom.



Dr. Oetker d.o.o.

- 7 Najbolje bi bilo da torta odstoji preko noći u frižideru, a neki minimum je nekih 4-5h sati. Ukrasite je nastruganom belom čokoladom, a možete dodati i jestivo cveće kao dekoraciju.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300