

Beze torta

Kombinacija puslice, šlag krema i čokoladnog fila u jednoj poslastici.

8 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Za beze korice:

- 8 belanaca
- 1 prstohvat soli
- 500 g šećera
- 1 kašika sirćeta
- 2 kašičice Dr. Oetker Arome vanila

Za fil i krem:

- 400 ml mleka
- 1 kesica Dr. Oetker Krem pudinga sa ukusom čokolade
- 50 g Dr. Oetker Šlag krem sa ukusom slatke pavlake
- mešano voće po želji

1 Beze korice:

Belanca sipajte u sud i mikserom malo umutite da zapene. Dodajte prstohvat soli i nastavite da mutite, a onda postepeno sipajte šećer. Mutite neprestano 8-10 minuta.

U umućena belanca dodajte sirće i aromu vanile. Promešajte i sipajte u dresir kesu. Na pleh stavite papir za pečenje i formirajte krugove prečnika 8-10 cm.

Stavite da se suši na 100 °C dva sata ili u zavisnosti od Vaše rerne.

② Čokoladni fil i krem:

U odgovarajući sud sipajte 300 ml hladnog mleka, pa dodajte krem puding sa ukusom čokolade. Mutite mikserom pola minuta minimalnom brzinom, a zatim nastavite mućenje maksimalnom brzinom, 3 minuta.

Umutite šlag krem sa 100 ml hladnog mleka.

Na tacnu stavite jednu beze koru, sipajte čokoladni fil, pa šlag krem. Preko stavite drugu beze koru i ponovite filovanje. Ukrasite voćem po želji. Ostavite da se ohladi pre služenja.

Napomena:

Možete filovati samo po jednu beze koru.