

Brownies tart sa malinama

Osvežavajući brownies kolač sa lešnikom i malinama!

12 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 45 Min.



Sastojci:

Brownies:

1 pakovanje Dr. Oetker Brownies
3 jaja
100 ml ulja
50 ml vode
100 g lešnika seckanih, pečenih
brašno i puter za podmazivanje
kalupa

Preliv:

300 g svežih malina
1 kesica Dr. Oetker Preliva za
tortu prozirnog
150 ml vode
1 kašika šećera

Dekoracija:

50 g Dr. Oetker Šlag krem sa
ukusom slatke pavlake
100 ml mleka
seckani pečeni lešnici

- 1 Rernu zagrejati na 160 stepeni. Po uputstvu sa pakovanja pripremiti brownies smešu (u posudu staviti smešu, dodati jaja, ulje i vodu, mutiti mikserom do glatke smese). U smešu dodati seckane lešnike i umešati žicom ili spatulom.
- 2 Gotovu smešu rasporediti u tart kalup prečnika 30cm. Kalup prethodno podmazati puterom i posuti brašnom.
- 3 Brownies zatim peći 35 minuta. Nakon pečenja ga ostaviti da se ohladi, izvaditi iz kalupa, staviti na tacnu i po njemu rasporediti maline koje ste prethodno prepolovili.
- 4 Zatim po uputstvu sa kesice pripremiti preliv za torte (u šerpici pomešati sadržaj kesice sa šećerom, postepeno dodavati vodu, uz mešanje grejati do ključanja ali ne da provri. Kuvati još minut i ostaviti 8-10 minuta da se ohladi).
- 5 Nakon toga uz pomoć kašičice rasporediti po malinama i odložiti u frižider na pola sata.



Dr. Oetker d.o.o.

- 6 Za kraj mikserom umutiti šlag sa ukusom slatke pavlake sa mlekom (mutiti 4-5 minuta), staviti u dresir kesu, ukrasiti tart slatkom pavlakom i seckanim pečenim lešnicima.



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