

Dezert mix

Uz Dr. Oetker Mleveni keks za torte i kolače, poslastičarska mašta može svašta! Uživajte u laganom pripremi deserta u čaši.

8 Porcija/e



Jednostavno



Vreme pripreme 20 Min.



Sastojci:

Keks smeša:

200 g Dr. Oetker Mleveni keks za torte i kolače
100 g maslaca
75 ml soka od pomorandže (gazirani)

Fil:

1 pakovanje Dr. Oetker Krempita fila
800 ml mleka hladnog

Šlag:

100 g Dr. Oetker Šlag krem sa ukusom slatke pavlake
200 ml hladnog mleka

1 Priprema smeše od keksa:

Penasto umutiti mikserom 100 g maslaca (sobne temperature). Dodati 200 g Dr. Oetker Mlevenog keksa, i 75 ml gaziranog soka od pomorandže i kratko umutiti mikserom. Dobijenu smešu razvaljati oklagijom preko papira za pečenje i staviti u frižider.

2 Priprema fila:

Prema uputstvu sa pakovanja pripremiti sadržaj kesice Dr. Oetker Fila za Krempitu sa 800 ml mleka.

3 Priprema šlaga:

Prema uputstvu sa pakovanja umutiti 100 g Dr. Oetker Šlag krema sa ukusom slatke pavlake sa 200 ml hladnog mleka.

4 Formiranje porcije:

U adekvatnu posudu ili čašu za serviranje pomoću šprica ili kese za šlag naneti sloj fila za Krempitu, zatim rukom izmrviti pripremljenu keks smešu i formirati sledeći sloj. Istim redosledom formirati nekoliko slojeva po želji i na kraju završiti Dr. Oetker Šlag kremom.



Dr. Oetker d.o.o.

Savet:

- Desert ukrasiti Dr. Oetker Čoko komadićima ili Dr. Oetker Dekorima.



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