

Janis torta

Obradujte dragu osobu laganom i ukusnom keks tortom sa čokoladnim filom.

16 Porcija/e



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Podloga:

250 g Dr. Oetker Mleveni keks za torte i kolače
100 g maslaca
60 ml soka od pomorandže gazirani
40 g lešnika pečenih, mlevenih

Fil:

500 ml slatke pavlake (biljnog šlag krema)
500 ml mleka
100 g šećera u prahu
2 kesice Dr. Oetker Krem pudinga sa ukusom čokolade
50 g lešnika pečenih, mlevenih
100 g mlečne čokolade seckane, sa lešnicima

Ukrašavanje:

50 g mlečne čokolade seckane
100 g crne čokolade rendane

1 Priprema podloge:

Penasto umutiti mikserom 100 g maslaca (sobne temperature). Dodati 250 g Dr. Oetker Mlevenog keksa, 40 g mlevenog pečenog lešnika, 60 ml gaziranog soka od pomorandže i sve dobro umutiti. Sipati u okrugli kalup prečnika 26 cm i uz pritiskanje, poravnati smešu za podlogu. Staviti u frižider i za to vreme pripremiti fil.

2 Priprema fila:

U odgovarajuću dublju posudu sipati 500 ml mleka, 500 ml slatke pavlake (biljnog šlag krema), 100 g šećera u prahu, 2 Dr. Oetker Krem pudinga sa ukusom čokolade i mutiti 5 minuta. Fil podeliti na dva dela. U polovinu fila dodati 100 g sitno seckane mlečne čokolade sa lešnicima i dobro izmešati.

3 Filovanje:

Polovinu fila ravnomerno rasporediti preko podloge od keksa. Preko prvog sloja ravnomerno posuti mlevene lešnike pa pažljivo rasporediti drugu polovinu fila sa dodatom čokoladom.

Savet:

- Obavezno koristiti Krem puding. Slatku pavlaku (biljni šlag krem) dobro ohladiti pre upotrebe.



Dr. Oetker d.o.o.



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