

Krem torta sa malinama

Lagana voćna torta koja se priprema bez pečenja.

10 Porcija/e



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 45 Min.



Sastojci:

Sastojci:

- 1 pakovanje Dr. Oetker Krem kore
- 2 kesice Dr. Oetker Krem puding sa ukusom bele čokolade
- 1 litar mleka
- 10 žumanaca
- 400 g putera/maslaca
- 400 g šećera
- 300 g smrznutih malina
- 100 g malina svežih, za dekoraciju
- 70 g Dr. Oetker Gustin
- 500 ml slatke pavlake
- 200 g Dr. Oetker Šlag krem sa ukusom slatke pavlake
- 1 kesica Dr. Oetker Kremfixa
- 2 kesice Dr. Oetker Dekor Šarene mrvice

- 1 Istopiti na tihoj vatri 400 g putera. Dodati 200 g šećera i 10 žumanaca i kuvati dok krem ne prokuva, uz stalno mešanje. Ostaviti krem od žumanaca da se ohladi.
- 2 Pomešati 300 g malina sa 200 g šećera i kuvati na tihoj vatri dok ne bace ključ. Pomešati 70 g gustina sa malo hladne vode, dobro ga izmešati da se razbiju grudvice i polako sipati u maline koje kuvaju i stalno mešati dok se maline ne zgusnu. Fil od malina ostaviti da se ohladi.
- 3 U posudi pomešati 2 kesice krem pudinga sa ukusom bele čokolade sa 600 ml mleka, pa mutiti mikserom dok se ne dobije lepa kompaktna masa.
- 4 Umutiti mikserom 500 ml slatke pavlake. Ohlađeni krem od žumanaca mutiti mikserom i u njega postepeno dodavati umućenu slatku pavlaku.
- 5 Krem kore iseći okruglim ramom za filovanje torti. Na donju koru tanko namazati ohlađeni fil od malina, preko namazati krem puding, pa krem od žumanaca. Postupak ponavljati dok se ne potroše sve kore. Tortu ostaviti u frizider da se stegne, najmanje 2h.



Dr. Oetker d.o.o.

- 6 Umutiti šlag krem sa ukusom slatke pavlake sa 400 ml mleka i jednom kesicom kremfixa. Umućeni šlag prebaciti u dresir kesu i filovati koru po rubu i ivicama. Tortu ukasiti svežim malinama i posuti šarenim mrvicama.



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