

Mileram torta

Osvežavajuća i veoma ukusna torta sa malinama.

16 Porcija/e



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 150 Min.



Sastojci:

Testo:

200 g brašna
70 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Praška za pecivo
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
70 g putera/maslaca sobne temperature
1 jaje

Fil:

700 ml mleka
3 kesice Dr. Oetker Pudinga sa ukusom vanile
250 g šećera
800 g milerama

Ostalo:

400 g smrznutih malina
1 kesica Dr. Oetker Preliva za tortu prozirnog
Dr. Oetker Šlag pena za dekoraciju po želji

- 1 U činiju staviti brašno, prašak za pecivo, šećer, vanilin šećer, omekšali puter i jaje. Sve zajedno umesiti dok ne nastane smesa koja se može oblikovati. Nakon toga je odmah razvaljati na brašnjavoj podlozi ili pek papiru par centimetara većem od samog kalupa.
- 2 Izvaljano testo preneti u kalup prečnika 28cm koji je prethodno podmazan i posut brašnom (dobro podmazati bočne strane kalupa, a na dno možete uglaviti pek papir). Testo sada pažljivo složiti i rasporediti u kalupu po dnu i ivicama. Ukoliko je ostalo viška, samo ga odrežete i spremnu koranicu odložite u frižider.
- 3 Za fil pomešati 150 ml mleka sa pudingom, a ostatak mleka staviti da se kuva sa šećerom. Kada mleko krene da vri, skloniti ga sa ringle, umešati razmućeni puding i kuvati još par minuta da se zgusne.
- 4 Zatim skloniti puding sa ringle i odmah umešati mileram.

- 5 Gotov fil sada rasporediti u pripremljenoj korici, pa na to odmah rasporediti i maline.
- 6 Tortu sada staviti u zagrejanu renu na 170 stepeni i peći je 70 minuta.
- 7 Nakon pečenja ostaviti je da se ohladi na sobnoj temperaturi i pripemati prozirni preliv.
- 8 Preliv pripremite po upustvu koje se nalazi na poledini kesice za preliv i odmah ga prelivate preko torte.
- 9 Nakon toga staviti tortu u frižider i ostaviti je da se hladi preko noći. Sledećeg dana je pažljivo izvaditi iz kalupa, ukasiti po želji i spremna je za serviranje i jelo.