

Mirina voćna torta

Osvežavajuća voćna torta sa malinama.

1 Torta



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 45 Min.



Sastojci:

Kora:

- 3 jaja
- 3 kašika/e šećera
- 3 kašika/e brašna
- 1 kesica Dr. Oetker Praška za pecivo
- 1 prstohvat soli

Puding:

- otprilike 4 - 6 kašika/e šećera
- 500 ml mleka
- 1 kesica Dr. Oetker Pudinga sa ukusom vanile

Voćni nadev:

- 1 kesica Dr. Oetker Želatin beli mleveni
- malina ili drugo voće po želji

Dekoracija:

- Dr. Oetker Šlag pena (voda ili mleko)
- 1 kesica Dr. Oetker Kremfixa

- 1 Odvojiti belanca od žumanaca. Umotiti mikserom prvo penasto belanca, zatim dodati žumanca, šećer, a onda i brašno u koje je dodat prašak za pecivo. Staviti i prstohvat soli. Koru peći u prethodno zagrejanoj rerni na 170 stepeni, 30 minuta.
- 2 Kesicu pudinga umešati sa 100 ml hladnog mleka, zatim smesu dodati u ostatak zagrejanog mleka u kom ste istopili šećer i kuvati dok se ne zgusne. Puding preliti preko kore koja je smeštena prethodno u okrugli kalup. Preko pudinga poredati maline, sve to preliti pripremljenim želatinom (prema uputstvu sa kesice), pa ostaviti par sati da se stegne.
- 3 Šlag umotiti po želji sa vodom ili mlekom. Nakon par minuta mućenja, dodati kesicu Kremfixa i mutiti šlag dodatno, do željene čvrstine. Šlag nanositi na ohlađenu tortu.

Savet:

- Umesto Želatina, tortu možete preliti i Dr. Oetker Prelivom za tortu.