

Oranž-malina torta

Osvežavajuća torta sa mlevenim keksom, sokom od pomorandže i malinama.

12 Porcija/e



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Za podlogu:

300 g Dr. Oetker Mleveni keks za torte i kolače
200 g pečenih lešnika (mlevenih)
200 g maslaca
150 g šećera u prahu
150 ml soka od pomorandže

Za fil:

1 litar mleka
4 kesice Dr. Oetker Pudinga sa ukusom slatke pavlake
100 g maslaca
200 g šećera
250 g oranž biskvita sa čoko prelivom
300 g malina

Za glazuru:

150 g čokolade za kuvanje
3 kašika/e ulja

1 Priprema podloge:

U većoj vangli pomešati 300 g mlevenog keksa, 200 g pečenog mlevenog lešnika, 100 g šećera u prahu, 200 g iseckanog maslaca (sobne temperature), i u to postepeno dodavati 150 ml soka od pomorandže i mešati. Sipati u okrugli kalup prečnika 26 cm i uz pritiskanje poravnati površinu. Podlogu ostaviti u frižider, do filovanja.

2 Priprema fila:

Prema uputstvu sa pakovanja skuvati 4 pudinga sa ukusom slatke pavlake sa 1 l mleka, 200 g šećera i ostaviti da se ohladi uz povremeno mešanje. Penasto umutiti mikserom 100 g maslaca (sobne temperature), kašiku po kašiku dodavati u ohlađeni puding i dobro izmešati, dok se smeša ne sjedini.

3 Filovanje:

Izvaditi podlogu iz frižidera i preko nje naneti tanak sloj fila. Preko fila poredati oranž biskvit sa čoko prelivom tako da čokoladni sloj bude okrenut na dole. Preko poredati maline i prekriti ostatkom fila.

4 Priprema glazure:

Otopiti na pari 150 g čokolade za kuvanje (prethodno izlomljene na kockice) sa 3 kašike ulja. Kratko prohladiti i preliti kolač.



Dr. Oetker d.o.o.

Savet:

- Tortu možete ukasiti mlevenim keksom, mlevenim pečenim lešnicima, mlevenim orasima, išarati otopljenom belom čokoladom ili po želji.



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