

Puslica sa malinama

Puslica torta je jedna od omiljenih domaćih torti kod nas. Uživajte u novom receptu!

12 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 120 Min.



Sastojci:

Kore i puslice:

2 pakovanja Dr. Oetker Puslica
150 ml vode

Puding fil:

200 ml slatke pavlake (mlečne, rashlađene)
otprilike 3 - 4 kašika/e Dr. Oetker Limun šećera u prahu
1 kesica Dr. Oetker Krem puding sa ukusom bele čokolade
300 ml mleka

Maskarpone fil:

300 ml slatke pavlake
4 kašika/e Dr. Oetker Limun šećera u prahu
250 g maskarpone sira
70 g Dr. Oetker Mleveni keks za torte i kolače

Dodatno:

otprilike 150 - 200 g malina

- 1** Rernu zagrejte na 150 stepeni. Na dva papira za pečenje iscrtajte olovkom 3 kruga prečnika 20 cm. Stavite papir na plehove iscrtanom stranom na dole. Umutite puslica smešu prema uputstvu sa pakovanja. Za tri kore i puslice potrebne su dva pakovanja. Stavite belanca u dresir kesu i istisnite na iscrtane krugove. Od ostatka istisnite puslice. Rernu smanjite na 100 stepeni i ubacite plehove unutra. Sušite kore 1 sat, ali na svakih 20 minuta zamenite pozicije plehova da se ravnomerno osuše.
- 2** Umutite slatku pavlaku sa limun šećerom i ostavite sa strane. Krem puding pomešajte sa mlekom i izmešajte žicom da se zgusne. Dodajte umućenu slatku pavlaku i sjedinite.
- 3** Za maskarpone fil umutite slatku pavlaku sa limun šećerom u prahu pa dodajte maskarpone i sjedinite mikserom. Odvojite nekoliko kašika za dekoraciju, a u ostatak dodajte mleveni keks i umutite.
- 4** Na jednu koru rasporedite maskarpone fil sa keksom i maline, pokrijte drugom korom pa na nju rasporedite puding fil i maline. Zatvorite trećom korom i ukasite preostalim filom, puslicama, malinama, mlevenim keksom i listićima nane. Najbolje je da tortu ohladite nekoliko sati u frižideru pre sečenja.



Dr. Oetker d.o.o.



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