

## Tort cu fructe



Mediu

### Ingrediente:

125 g făină  
2 plicuri Praf de copt Dr.Oetker  
125 g zahăr  
1 plic Zahăr vanilinat Dr.Oetker  
3 ouă  
125 g unt sau margarină

### Pentru umplutură:

1 plic Original Pudding cu gust de vanilie Dr.Oetker  
400 ml lapte  
3 linguri zahăr  
dulceață de ananas  
gem de căpșuni și banane

### Mod de preparare:

Se amestecă făina cu praful de copt. Se adugă restul ingredientelor și se amestecă cu ajutorul unui mixer la treaptă superioară timp de 2 minute.

Aluatul obținut se pune într-o formă de tartă (26 cm diametru) unsă și tapetată în prealabil.

Se coace în cuptorul preîncălzit, timp de 25 minute, la treapta 2-3. După ce blatul s-a copt, se lasă să se răcească.

Se prepară crema, amestecând plicul de Original Pudding cu gust de vanilie cu 400 ml lapte și 3 linguri de zahăr conform instrucțiunilor de pe plic.

Se marchează cu ajutorul unui șpriț 12 linii.

Între spațiile create se pun dulceața și gemul alternativ.

