

Tartă cu fructe



Usor

Ingrediente:

Blat :

200 g unt sau margarină
200 g zahăr
1 plic Zahăr vanilinat Dr. Oetker
4 ouă
200 g făina
2 ligurițe rase de Praf de copt Dr. Oetker

Umplutura :

1 plic Gelatină albă Dr. Oetker
1 plic Pudding cu gust de vanilie Dr. Oetker
50 g zahăr
500 ml lapte
300 g smântână
1 kg fructe (piersici, kiwi, banane)

Jeleu:

2 plicuri Tort-gelee transparent Dr. Oetker
500 ml suc de măr

Mod de preparare:

Blat :

Se bate untul sau margarina cu mixerul ,se adaugă din când în când zahărul și zahărul vanilinat până devine o masă omogenă. Se adaugă ouăle unul câte unul și făina cu praful de copt. Se tapetează o tavă (30x40 cm) cu făina și grăsime și se toarnă compoziția. Tava se bagă în cuptorul preîncălzit timp de 20 minute. Se lasă la răcit. Pentru umplutură se folosește gelatina urmând instrucțiunile de pe pachet. Se prepară și budinca de vanilie, când acestea sunt gata se amestecă. Se lasă la răcit. Smântâna se întinde pe blat, la fel și budinca, se spală fructele se curăța și se taie cubulețe. Acestea se așează deasupra budincii . Tort gelee se prepară urmând instrucțiunile de pe pachet și se toarnă peste tartă după care se lasă la răcit.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro



Căutați rețete noi, aveți întrebări sau sugestii?
Dr. Oetker Romania; Str. Albești, nr. 50; Curtea de Argeș; Jud. Argeș; www.oetker.ro
Telefon: 0248-507001; E-mail: office@oetker.ro