

Coroniță cu cremă de vanilie



Mediu

Ingrediente:

Aluat:

300 g unt
300 g zahăr
1 vârf de sare
2 plicuri zahăr vanilinat Dr. Oetker
5 ouă
300 g făină
2 lingurițe cu praf de copt Dr. Oetker

Ingrediente umplutură:

200 g unt moale
500 g zahăr
1 plic Original Pudding cu gust de frișcă Dr. Oetker
500 ml lapte
Pentru ornat :
100 g migdale măcinate
125 g zahăr

Mod de preparare:

Se bate untul cu zahărul și zahărul vanilinat până devine o spumă omogenă. Treptat se adaugă ouăle iar la final făină amestecată cu praful de copt. Aluatul se toarnă în forma unsă cu grăsime și tapetată cu făină. Se coace în cuptor preîncălzit, la 170 grade, timp de 45 minute. După coacere, se lasă să se răcească.

Umplutura : Se prepară budinca conform instrucțiunilor de pe plic. Se bate untul cu zahărul. Treptat se adaugă budinca și se amestecă bine. Se taie blatul în 3, pe orizontală și se pune cremă pe fiecare parte, oprindu-se puțină cremă pentru ornare.

Pentru ornare: se prăjesc migdalele fără grăsime și se topește zahărul. Din caramelul obținut se trag coarde și se așează pe hârtie iar restul de caramel fierbinte se amestecă cu migdalele. Coronița se unge cu crema rămasă, se docorează cu zahărul ars și cu migdalele caramelizate.

Sugestie : E indicat sa folosiți o formă rotundă cu gaură la mijloc (diam 26

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



cm)

© 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