

## Turtă dulce



Usor

### Ingrediente:

#### Aluatul:

300 g miere  
75 g zahăr tos  
2 plicuri Zahăr vanilinat Dr. Oetker  
1 ou  
50 g unt sau margarină  
4 linguri apă  
600 g făină  
30 g Cacao Dr. Oetker  
1 plic Praf de copt Dr. Oetker

#### Glazura:

200 g zahăr pudră  
1 plic Zahăr pudră cu aromă de vanilie Dr. Oetker  
1 albuș

#### Pentru ornat:

1 plic de Glazură cu gust de ciocolată Dr. Oetker

### Mod de preparare:

Se amestecă mierea cu zahărul, zahărul vanilinat, oul, untul sau margarina și apa. Făina se amestecă cu cacao și praful de copt, se adaugă în compoziția cu miere și se frământă totul pe planșeta umezită. Din aluat se întind foi de 5 mm grosime care se taie cu ajutorul unei forme de prăjituri rotundă sau cu un pahar. Se pun la copt în cuptorul preîncălzit la 200° C, sau la treapta 3-4 în cuptor cu gaz.

#### Glazura:

Din zahăr, albuș și zeama de lămâie se prepară o glazură groasă cu care se ung turtele după ce s-au răcit. Pentru ornat, se prepară Glazură cu gust de ciocolată Dr. Oetker, conform instrucțiunilor de pe plic, se toarnă într-un șprîț cu vârf subțire și se decorează după imaginația fiecăruia.



Căutați rețete noi, aveți întrebări sau sugestii?

Dr. Oetker Romania; Str. Albești, nr. 50; Curtea de Argeș; Jud. Argeș; [www.oetker.ro](http://www.oetker.ro)

Telefon: 0248-507001; E-mail: [office@oetker.ro](mailto:office@oetker.ro)



© Copyright 2012 by Dr. Oetker RO S.R.L. - [www.oetker.ro](http://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](http://www.oetker.ro)  
Telefon: 0248-507001; E-mail: [office@oetker.ro](mailto:office@oetker.ro)