

Tort Fantezie



Usor

Ingrediente:

Pentru blat:

3 ouă
120 g Zahăr pudră cu aromă de vanilie Dr.Oetker
50 g făină
50 g Gustin Dr.Oetker (amidon din porumb)
½ plic Praf de copt Dr.Oetker
1 lingură Cacao Dr.Oetker

Pentru cremă:

1 plic Gelatină Dr.Oetker
50 ml apă
1 plic Zahăr vanilinat Dr.Oetker
450-500 ml smântână (20% grăsime)

Pentru ornat:

gem de căpșuni
căpșuni

Mod de preparare:

Se bat ouăle cu zahărul. Cu o lingură de lemn se amestecă ușor făina împreună cu Gustin, praful de copt și cacao. Compoziția se toarnă într-o formă de tort tapetată cu hârtie pentru copt și se coace în cuptorul preîncălzit.

Cuptorul electric: 170°C, pe treapta din mijloc
Cuptorul cu gaz: treapta 2-3 (preîncălzit)
Timp de coacere: cca. 20 minute

Gelatina se lasă în 50 ml apă după care se dizolvă pe bain-marie. Se bate smântâna cu zahărul vanilinat până se obține o spumă tare. După coacere, se îndepărtează hârtia de pe blat și se lasă să se răcească. Blatul răcit se unge din belșug cu gem și se așează înapoi în forma de tort.

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



Peste stratul de gem se întinde crema și se netezește. Se ornează cu căpșuni, după fantezia fiecăruia. Tortul se lasă în frigider 3 ore, după care se poate servi.

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