

Muntele dulce



Mediu

Ingrediente:

Blat:

125 ml apă
25 g margarină
80 g făină
20 g amidon Gustin
3 ouă de mărime medie
1/2 plic Praf de copt Dr. Oetker

Crema:

2 plicuri de Cremă pentru tarte cu fructe Dr. Oetker
500 ml lapte rece

Pentru ornat:

dulceață de cireșe amare

Mod de preparare:

Într-un vas se pun la fiert apa cu margarina. Imediat ce dă în clocot, se ia vasul de pe foc și se încorporează dintr-o dată făina, amestecată în prealabil cu amidonul și praful de copt. Se pune din nou vasul pe foc pentru 2 minute, amestecându-se ușor întreaga compoziție pentru omogenizare. Compoziția obținută se lasă puțin să se răcească și apoi se încorporează ouăle unul câte unul.

Din aluatul obținut se toarnă cu ajutorul șprițului (sau a unei pungi) forme țuguiate cu baza de 7 cm diametru, pe o tavă tapetată cu hârtie pentru copt. Se coc în cuptorul preîncălzit la 200 - 210° C sau la cuptorul cu gaz la treapta 4.

După coacere se scot din cuptor, se lasă la răcit și apoi se taie pe din două.

Se umplu cu cremă pentru tarte, preparată conform instrucțiunilor de pe plic, se suprapun sub forma unui munte și se ornează cu dulceață.

© 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