

Tort cu căpșuni



Usor

Ingrediente:

Pentru blat:

1 cutie Praf pentru Prăjitură Kilimandjaro Dr. Oetker
3 ouă
50 g margarină moale (min 65% grăsime)

Pentru cremă:

1 plic Praf pentru cremă din cutia de Kilimandjaro
200 ml smântână dulce (15% grăsime)
50 ml apă rece (5 linguri)
50 g piure de căpșuni

Pentru ornat:

1 plic Pudding cu gust de căpșuni Dr. Oetker
500 ml lapte
2-3 linguri de zahăr
100 g piure de căpșuni
25 g margarină

Pentru decor:

bucăți de căpșuni

Mod de preparare:

Se prepară praful de blat din cutia de Kilimandjaro, conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Compoziția obținută se pune într-o tavă sub formă de inimioară și se bagă la cuptor.

Cuptor electric: 150-155°C (preîncălzit)

Cuptor cu gaz: treapta 2-3 (preîncălzit)

Timp de coacere aproximativ: 30-35 minute.

Se scoate blatul din cuptor și se lasă să se răcească. După ce s-a răcit, se scoate din formă și se taie în două pe orizontală.

Se prepară crema din praful de cremă Kilimandjaro, conform instrucțiunilor de pe cutie și se amestecă cu piureul de căpșuni timp de 3



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



minute. Prima felie de blat se pune pe un platou, se așează crema, se acoperă cu al doilea blat și se lasă la frigider.

Se prepară budinca conform instrucțiunilor de pe plic. Se adaugă piureul de căpșuni și margarina și se mai lasă să fiarbă 2-3 minute, după care se ia de pe foc și se lasă la răcit, până când ajunge la temperatura camerei. Se ornează tortul, se decorează cu bucăți de căpșuni și se mai ține două ore la frigider.

Sugestie:

După preferință tortul se poate orna cu frișcă Dr. Oetker și cu bucăți de căpșuni.

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