

Prăjitură Cremșnit



Usor

Ingrediente:

900 ml lapte rece de la frigider (Laptele proaspăt trebuie fiert și apoi răcit!) 2 foi de cremșnit foietaj de dimensiuni 40 x 20 cm
1 cutie [Mix pentru cremă Cremșnit](#) de la Dr. Oetker
1 plic [Praf de frișcă](#) de la Dr. Oetker
1 plic [Zahăr pudră cu gust de vanilie](#) de la Dr. Oetker
300 g zmeură congelată
câteva frunzulițe de mentă pentru decor

Mod de preparare:

Crema:

Într-un bol se toarnă 750 ml lapte rece de la frigider și se adaugă mixul pentru cremă Cremșnit. Se amestecă cu mixerul aprox. 30 de secunde la treapta 1 și apoi 3 minute la treapta 3. Crema astfel obținută se întinde uniform între foile de cremșnit.

Se prepară frișca cu 150 ml lapte rece și conținutul plicului, amestecând cu mixerul, la început la viteză mică și apoi la viteză mare timp de 3 minute. Frișca astfel obținută se introduce într-un șprîț (sau o pungă tăiată la un colț) și se ornează cu ea, prăjitura. Se tapetează cu bucățele de zmeură (dezghețată) și frunzulițe de mentă și apoi se pudrează cu zahăr pudră. Se pune la frigider și se poate consuma peste aproximativ 3 ore. Se poate păstra la frigider pentru mai mult timp.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro