

Tarte cu fructe de pădure



Mediu

Ingrediente:

Pentru blat:

125 g unt
125 g zahăr tos
125 g făină
3 ouă
1 linguriță rasă [Praf de copt](#) de la Dr. Oetker
1 plic Zahăr Vanilat Bourbon de la Dr. Oetker
1 plic [Tort-Gelee](#) de la Dr. Oetker

Pentru cremă:

1 plic praf [Cremă pentru tarte cu fructe](#) de la Dr. Oetker
250 ml lapte

Pentru ornat:

1 pahar [Rote Grutze](#) de la Dr. Oetker
1 pahar [Kirsch Grutze](#) de la Dr. Oetker

Mod de preparare:

Se amestecă făina cu praful de copt, zahărul tos și zahărul vanilat Bourbon. Se adaugă apoi untul și ouăle și se amestecă întreaga compoziție cu mixerul la viteză superioară timp de 2 minute. Compoziția obținută se toarnă în forme de tarte mici, se așează pe o tavă și se introduce în cuptor 25 minute.

Cuptor cu aer fierbinte: cca. 180 °C (preîncălzit)
Cuptor cu gaz: trapta 3 (preîncălzit)
Timp de coacere: cca. 25 minute

Se prepară crema de tarte cu 250 ml lapte rece, amestecând cu un mixer, 1 minut la viteză mică și 1 minut la viteză mare. Se umplu tartele cu crema rezultată și apoi se ornează cu fructele zdrobite din desertul proaspăt.

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



© 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