



Classy cake

Un tort elegant pentru toate gusturile

despre 10 - 12 porții

 grad de dificultate ridicat

 up to 90 Min.



Ingrediente:

Pentru blatul de tort:

Formă rotundă de copt (Ø 18 cm)
1 plic Mix pentru ceva dulce/Pandișpan Dr. Oetker
5 ouă
30 ml apă

Pentru cremă:

1 plic Cremă pentru prăjituri cu gust de lămâie cu preparare cu unt
250 ml lapte rece (de la frigider)
150 g unt moale

Pentru Decor:

3 pachete Fondant Dr. Oetker
1 plic zahăr pudră sau amidon de porumb pentru modelarea fondantului

- 1 Conținutul plicului de mix pentru pandișpan, ouăle și apa se pun într-un vas și se amestecă cu mixerul, pentru început la viteză mică până se omogenizează compoziția și apoi la viteză mare timp de 5 minute.
- 2 Cantitatea de aluat se împarte în 3 porții egale și se coc 3 blaturi în forma cu inel de 18 cm.
Blaturile se coc la 180 °C, timp de 18-20 minute, apoi se lasă să se răcească.

Cuptor electric 180 °C
Cuptor cu aer cald 160 °C
Groove/Height: central
Durată de coacere: despre 18 - 20 Minute
- 3 Crema pentru tort se prepară din mixul pentru Crema de prăjituri lămâie conform instrucțiunilor de pe plic, cu 250 ml lapte rece și 150 g unt moale.
- 4 Se assemblează tortul format din 3 blaturi și 2 straturi de cremă și se învelește într-un strat subțire de cremă.



- 5 Pentru decor se modelează dintr-un pachet de Fondant bile care vor decora partea de jos a tortului.
- 6 Din celelalte 2 pachete de Fondat, se va întinde o foaie (conform instrucțiunilor de pe produs) de aproximativ 5 mm, până se obține dimensiunea necesară acoperirii tortului.

Se trasează un desen ca în poză pe tort și se folosesc bilele de fondat pentru baza tortului.

