

Cremșnit festiv

O rețetă de cremșnit clasic, adaptată ca tortuleț festiv

8 porții



grad de dificultate redus

up to 30 Min.



Ingrediente:

Pentru bază:

1 pachet Foi pentru Cremșnit Dr. Oetker

Pentru cremă:

2 cutie Cremă pentru Cremșnit Dr. Oetker
1,5 l lapte cu grăsime 3,5%

Decor:

1 cutie Margarete decor Dr. Oetker
1 pachet Ornamente Delicii perlate Dr. Oetker
Felii de lămâie
frunze de mentă proaspătă

1 Blatul:

Pentru a obține un cremșnit în formatul clasic, foile gata preparate de cremșnit se lasă în forma lor inițială, dreptunghiulară.

Dacă se dorește o formă mai creativă pentru blatul prăjiturii (sub forma unei litere anume a alfabetului, spre exemplu), putem tăia în forma dorită foile fragede de cremșnit gata preparate cu ajutorul unui cuțit ascuțit și subțire și cu multă atenție, deoarece foile fragede se pot rupe destul de ușor.

2 Pentru cremă:

Crema se realizează mixând ușor laptele cu praful din mixul pentru crema de cremșnit Dr. Oetker, conform instrucțiunilor de pe ambalaj, amestecând câteva minute până se omogenizează. Se pune apoi majoritatea compoziției rezultate într-un posh de cofetărie și începem să construim cremșnitul festiv, alternând straturile de foi și de cremă. Pentru a-i oferi stabilitate, se pune puțină cremă și sub primul strat de foaie, direct pe platou.

Optional, se păstrează puțină cremă și pentru a acoperi marginile celor două straturi de foi asamblate, de jur împrejurul ei, pentru a obține un aspect final cât mai estetic. După asamblare, va rezulta un tortuleț în două straturi.

③ Decorare:

Decorăm la final cu felii de lămâie, câteva frunze de mentă proaspătă, margarete și flori de napolitană, biluțe perlate din ornamentele de zahăr Dr. Oetker, într-un mod cât mai creativ și cât mai colorat. Opțional, după preferințe, cremșnitul se poate decora pe deasupra și cu trandafiri naturali sau boboci de trandafiri comestibili.

Se dă apoi la rece circa o oră, până în momentul servirii, astfel încât crema de cremșnit ca să aibă timpul necesar să pătrundă bine în foi și să le înmoaie corespunzător.