

Fantezie cu căpșuni

Tort revigorant cu umplutură de frișcă și fructe proaspete

1 bucată



grad de dificultate mediu



up to 40 Min.



Ingrediente:

Formă rotundă de copt (Ø 26 cm):

Pentru aluat:

130 g untură moale
80 g zahăr
1 plic Zahăr Vanilat Bourbon Dr. Oetker
2 ouă
150 g făină
1 linguriță rasă Praf de copt Dr. Oetker
2 linguri lapte

Pentru umplutură:

500 g căpșuni
80 g zahăr
500 ml frișcă lichidă
1 plic Gelatină albă Dr. Oetker
100 ml apă caldă

Pentru decorare:

200 g căpșuni
1 plic Spumă pentru deserturi cu gust de Frișcă Dr. Oetker
150 ml lapte rece (de la frigider)

- 1 Prepararea aluatului: cu ajutorul mixerului se amestecă untura cu zahărul și zahărul vanilinat și se adaugă ouăle pe rând. Se amestecă făina cu praful de copt și apoi cu laptele și se adaugă puțin câte puțin peste compoziția preparată anterior. Aluatul astfel pregătit se toarnă în forma de copt și se coace în cuptorul preîncălzit.

Cuptor electric 180 °C

Cuptor cu aer cald 160 °C

Durată de coacere: despre 25 Minute

- 2 Se desface marginea formei de copt și se lasă blatul să se răcească.
- 3 Pentru prepararea cremei se curăță și se spală căpșunile. Cu ajutorul unui mixer se pasează jumătate din cantitatea de căpșuni împreună cu zahărul. Cealaltă jumătate de căpșuni se taie mărunt. Se bate frișca cu mixerul la treapta medie de viteză, iar gelatina se înmoaie în apă conform indicațiilor de pe plic. Se amestecă gelatina înmuiată, piureul de căpșuni, bucățelele de căpșuni și frișca, iar compoziția rezultată se întinde peste blat. Tortul se ține la frigider timp de 1 oră.
- 4 Pentru decorarea tortului se spală căpșunile și se taie în felii, apoi se așază pe tort. Se prepară frișca conform instrucțiunilor de pe plic și se ornează tortul pe margini. La sfârșit se presară fisticul.



Dr. Oetker RO S.R.L.



© Dr. Oetker RO S.R.L. · 115 300 Curtea de Arge · www.oetker.ro
E-Mail: office@oetker.ro · Tel. 0248 507 001