

Dekorissimo preporučuje

Torta sa šumskim voćem

Kada pronadjete savršen odnos kora i fila, nemojte menjati recept :)

KORA:

3 belanca

3 kašike šećera

3 kašike mlevenih oraha

1 kašika brašna

2 štanglice izrendane crne čokolade

Napraviti 3 ovakve kore: Belanca umutiti penasto, postepeno dodavati šećer, dobro umutiti. Dodati čokoladu, brašno i orahe, mešati špatulom lagano dok ne dobijete kompaktnu masu. Peći u dekorissimo kalupu <<http://dekorissimo.rs/proizvod/kalup-za-tortu-sa-oprugom-26cm-8/>> na 200C oko 12 minuta (proverite čačalicom da li je kora pečena).

FIL:

1l mleka

9 žumanaca

1 kesica vanilin šećera

150g šećera

3 kašike brašna

100g gustina

250g margarina ili maslaca

I još je potrebno 500g zaledjenog miksa šumskog voća.

Žumanca, šećer i vanilin šećer dobro umutiti dok ne dobijete penastu masu, u to dodati malo mleka (oko 200ml), dobro promešati. Dodati brašno i gustin, pa dobro umutiti, pazite da ne ostanu grudvice. Zakuvati u ostatak mleka. Kuvati na tihoj vatri (traje malo duže).

Kada se potpuno ohladi na sobnoj temperaturi, dodati umućen maslac.

Filovati u dekorissimo kalupu <<http://dekorissimo.rs/proizvod/kalup-za-tortu-sa-oprugom-26cm/>>: kora, fil, šumsko voće... Sačekajte da se stegne, najbolje je sačekati jedan dan i uživajte!

Prijatno!

/



Dekorissimo

DEKORIŠIMO SVET ZAJEDNO