

Málnás túrótorta Vitalis müzlivel



Könnyen elkészíthető

Hozzávalók:

Tortalap:

150 g fehér csokoládé
200 g **Dr. Oetker Vitalis Müzli gyümölcsös**

Krém:

250-300 g friss vagy mélyfagyasztott málna
1 tasak **Dr. Oetker Gyümölcskocsonya erdeigyümölcs-ízű**
200 ml víz
400 g sovány túró
150 g porcukor
400 g hideg tejszín
1 tasak **Dr. Oetker Habfixáló**

Elkészítés:

A csokoládét feldaraboljuk, és vízfürdőben lassan megolvasztjuk. A müzlit a csokoládéba keverjük. A masszát egy csatos tortaformába öntjük, és egy evőkanállal egyenletesen összenyomkodjuk. Legalább 45 percre hűtőszekrénybe helyezzük.

A krémhez a málnát megmossuk, a mélyfagyasztott gyümölcsöt szitában kiolvasztjuk. 50 g málnát díszítésnek félre teszünk. A zseléport a tasakon található utasítás szerint elkészítjük. A túróban elkeverjük a cukrot, majd hozzáadjuk a langyos zselét. A tejszínt felverjük, és a felét óvatosan a masszába keverjük. Végül hozzáadjuk a málnát is.

Az előkészített tortalapot egy tortakéssel óvatosan elválasztjuk a formától, átborítjuk egy tányérra, lehúzzuk róla a sütőpapírt, és visszahelyezzük a formába. Visszacsatoljuk a forma oldalát. A krémet a tortalapra kenjük, és kb. 10 percre hideg helyre tesszük. A maradék tejszínt egyenletesen rákenjük, és egy teáskanállal csúcsokat képezünk. A tortát legalább 2 órára a hűtőszekrénybe helyezzük. A csatos tortaforma oldalát eltávolítjuk.



Recepteket keres, kérdése, észrevétele van?

Dr. Oetker Mesterkonyha · 9241Jánossomorja · www.oetker.hu

Telefon: 06-40-638-537 · E-mail: mkonyha@oetker.hu



Tálalás előtt a maradék málnával és citromfű levelekkel díszítjük.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu