

Бисквитена торта със Специален пудинг Dr. Oetker

Насладете се на всяка хапка от това кулинарно удоволствие с нежни ванилово-шоколадови нотки

about 10 - 15 порции (/дозы)



Easy

up to 40 Min.



Съставки:

Продукти:

- 200 г бисквити (1 пакет какаови)
- 200 г бисквити (1 пакет обикновени бели)
- 1 пак. Специален пудинг за бисквитена торта ванилия
- 1 пак. Специален пудинг за бисквитена торта с шоколад
- 1600 мл прясно мляко
- 140 г захар
- 100 г стафиди
- 70 г шоколадови капки
- 1 бр. есенция ром Dr.Oetker (1 ч.л.)
- 1 пак. шоко перли Dr.Oetker

- 1 Започваме като накисваме стафидите в малко гореща вода, към която прибавяме 1 ч.л. от есенцията ром. Докато стафидите се накисват, приготвяме двата крема едновременно, но в два отделни съда на котлона.

Приготвяме ги спрямо описанието на пакетчето, но всеки с 700 мл мляко и по 70 г захар за пакет пудинг, отделно ще ни трябват 200 мл мляко за овалване на бисквитите.

- 2 След като кремове са готови, а стафидите набъбнали, започваме със сглобяването на тортата. Избираме подходящ съд за реденето на тортата. Започваме с пласт шоколадови бисквити, като всяка топваме съвсем за малко в останалото ни прясно мляко. Отгоре разпределяме част от ваниловия крем и поръсваме с "пияните" стафиди.

Започваме да редим втория ред с белите бисквити, които също топваме в мляко. Върху тях слагаме от шоколадовия крем и поръсваме с шоколадови капки (или заменете с нарязан на ситно шоколад по желание). Слагаме отново шоколадови бисквити (пак потопени в мляко) и добавяме още от ваниловия крем. Отгоре украсяваме с останалите ни шоколад, стафиди, захарна декорация и шоколадов крем.

- 3 Оставяме тортата напълно да изстине (мин. 4 часа в хладилник) и я сервираме на топки с помощта на лъжица за сладолед. Загребвайки от всички пластове, оформяме вкусни и ароматни порции с мраморни цветове, които преливат, а вкусът им е неопишуем.
- 4 Последвайте Люси Евтимова от блога Lussi's World of Artcraft.