


# Франкфуртска мини-торта с карамелизирани бадеми

Сочна торта с маслен крем, касис, хрупкави бадеми

12 парчета (/парченца)

 Medium

 up to 60 Min.



## Съставки:

### Тесто:

3 бр. яйца  
150 г захар  
1 пак. ванилена захар  
Dr.Oetker  
3 г сол  
150 мл олио  
150 мл прясно мляко  
225 г пшенично брашно  
4 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker

### Крокант:

10 г краве масло  
20 г захар  
50 г бадеми (нарязани)

### Маслен крем:

1 пак. Оригинален пудинг  
ванилия Dr.Oetker  
50 г захар  
500 мл прясно мляко  
250 г краве масло

### Пълнеж:

about 6 с.л. сладко от касис

## 1 Предварителна подготовка:

Пригответе масления крем като сварите пудинга според указанията на опаковката, но с 50 г захар. Покрийте повърхността му с домакинско фолио, за да не се образува коричка. Оставете го да се охлади, като от време на време го разбърквате.

## 2 Тесто:

Разбийте яйцата, захарта, ванилената захар и солтана крем с миксер на висока степен. Добавете олиото и млякото. Пресейте брашното с бакпулвера и постепенно добавяйте към сместа като разбивате. Разстелете сместа в предварително намазнена и застлана с хартия за печене форма за торта (с диаметър 20 см). Печете в долната половина на фурната 65 мин на 170°C на горен и долен нагревател или при 150°C на горещ въздух. Но на мин. 35 покрийте блата с хартия за печене, за да не покафене повърхността му. Продължете да печете на същите градуси.

След изпичане оставете блата във формата за 10 мин, след което отлепете от стените на формата и го обърнете върху метална скара, застлана с хартия за печене да се охлади.

След изпичане оставете блата във формата за 10 мин, след което отлепете от стените на формата и го обърнете върху метална скара, застлана с хартия за печене да се охлади.

### 3 Крокант:

Запечете бадемите с маслото и захарта докато се получи златист крокант и изсипете върху хартия за печене да се охлади.

### 4 Маслен крем:

Разбийте маслото на крем с миксер. Добавяйте към него пудинга лъжица по лъжица като разбърквате. Пудингът трябва да е със стайна температура.

### 5 Пълнеж:

Минете през цедка конфитюра. Отделете хартия за печене от блата и го разрежете хоризонтално на три равни по височина блата.

Напълнете масления крем в шприц с крайник диаметър 10 мм. Поставете първия блат в тортена чиния и го намажете с половината конфитюр и след това шприцвате топки крем една до друга. Поставете отгоре втория блат и повторете същото. Сложете третия блат и намажете с останалия крем. Декорирайте накрая с шприца. Накрая поръсете с кроканта и оставете тортата за поне 2 часа в хладилника.