

Крем Оле тортичка

Крем Оле, бадемки и кексче

4 порции (/дози)



🕒 up to 10 Min.



Съставки:

Продукти:

1 бр. круши
100 г кекс
30 г бадеми (филирани)
1 пак. Крем Оле ягода
Dr.Oetker
800 мл прясно мляко
1 пак. Крем Оле ванилия
Dr.Oetker
1 пак. Финес - аромат
лимонови корички Dr.Oetker

- 1 Във висок съд изсипете млякото и към него прибавете съдържанието на пакетчето крем Оле ванилия. Разбийте с миксер първо на ниска степен, след това продължете на висока степен за 3 мин. Пригответе крем Оле ягода по същия начин.
- 2 В четири чаши сложете парче кекс, а върху него крем Оле ванилия. Поръсете с предварително нарязани на малки кубчета парченца круша. Поръсете парченцата круша с Финес аромат лимонови корички и сложете още едно парче кекс. Залейте кекса с крем оле ягода и декорирайте с парченца круша и малки парченца във форма кекс.
- 3 За завършек, поръсете с плътен слой филирани бадеми.