


Крем тортичка “Ягодово Оле”

Смесица от вкусове на ягоди, лимон и черешки

4 порции (/дози)

   Easy

 up to 10 Min.



Съставки:

Продукти:

1 пак. Крем Оле ягода

Dr.Oetker

50 г черешки

1 пак. желатин Dr.Oetker

1 пак. захар с лимон Dr.Oetker

about 16 - 20 бр. вафлени кори

- 1** Във висок съд изсипете млякото и към него прибавете съдържанието на пакетчето крем Оле ягода. Разбийте с миксер първо на ниска степен, след това продължете на висока степен за 3 мин.
- 2** Отделно нарежете черешите и разтворете желатина. Смесете желатина, черешите и малко захар с лимон. Сложете малко крем на дъното на четири чаши. Отгоре добавете част от желираните черешки. Отчупете парче вафлена кора и сложете по диагонал. След това повторете реда на слагане - първо малко крем, после черешите и второ парче вафла в обратната посока.
- 3** Така ще постигнете по-разчупено аранжиране и красива чаша. Сложете чашите в хладилника за да стегнат.