

# Многолистна торта с крем Брюле

Ако изненадващо ви се наложи да пригответе ефектен десерт или ви се прииска да поглезите любимите, многолистната торта с крем брюле е чудесно предложение

6 парчета (парченца)



Medium

● up to 60 Min.



## Съставки:

### Продукти:

- 2 пак. Оригинален пудинг крем Брюле
- 1 л прясно мляко
- 80 г захар
- 400 г фини кори (за баница) (1 пакет)
- 60 г краве масло (разтопено)
- 4 - 5 с.л. пудра захар
- 200 г малини

## 1 Приготвяне:

Загрейте предварително фурната до 200 °C или 180 °C с вентилатор. Покрийте дъното на 2 плитки тави с хартия за печене. Измийте малините и подсушете върху кухненска хартия. Разопакувайте корите и разгънете, както са на куп. С помощта на подходящ съд с диаметър 18-20 см и остър нож очертайте 2 отделни кръга върху корите и изрежете кръговете с кухненска ножица – ще получите около 24-28 отделни кръгли кори.

- 2 Намажете първата кора с разтопено масло и поръсете през цедка с пудра захар. Покрийте с втората кора, отново намажете с масло, поръсете с пудра захар и поставете в приготвената тава.

Повторете с останалите кори, като разполагате максимален брой в тавата, без да ги застъпвате. Печете последователно 4-5 мин в предварително загрята до 200 °C или 180 °C с вентилатор фурна, или до златисто. Готовите кори подреждайте върху покрита с хартия за печене решетка – да се охладят.

**3 Крем:**

Пригответе пудинг крема Брюле според указанията на опаковката и охладете на ледена или водна баня, като разбърквате непрекъснато, за да не се образува коричка.

**4 Сглобяване:**

Поставете първата двойка изпечени кори върху подходящ поднос или тортена чиния, като фиксирате леко с крем на дъното, за да не мърда. Покрийте с 2 до 3 с.л. крем Брюле, като оставяте около 1-1.5 см от периферията на корите непокрита. Поставете отгоре следващата двойка кори и повторете процедурата с крема. Повторете и с останалите кори и крем, като завършите с кори. Оставете тортата настрана за 30-40 мин, до 1 час – да стегне кремът. Декорирайте готовата торта с малини и поръсете през цедка с пудра захар. Поднесете с напитка по избор.

**5** Последвайте Мина Ангелова от кулинарния блог [Angellove's Cooking](#).