

Палачинкова торта с пудинг

Сладка закуска с пудинг

about 8 - 10 порции (/доза)



up to 20 Min.



Съставки:

Тесто:

1 пак. палачинки Dr.Oetker
400 мл прясно мляко

Пълнеж:

900 мл прясно мляко
1 пак. Оригинален пудинг
ванилия Dr.Oetker
about 350 г ягоди

Декорация:

1 пак. сладкарски крем с
аромат на сметана Dr.Oetker
150 мл прясно мляко

1 Приготвяне:

Пригответе палачинките според указанията с минимално количество мазнина. Почистете и нарежете ягодите на филийки, като оставите няколко за украса. Пригответе пудингите според указанията, но с 900 мл прясно мляко. Застелете широка купа (около 22 см диаметър) с фолио за свежо съхранение и го намокрете. Подредете продуктите в следния ред: обилно пудинг, палачинка, плодове като се стараете краищата на палачинките да са залети с крем и да не опират в купата. Завършете с палачинка, покрита с малко крем-това ще е основата на тортата.

Поставете купата в хладилник за 4-5 часа и когато пудингът е абсолютно стегнал, внимателно я обърнете върху тортена чиния. Отлепете бавно и леко фолиото от повърхността на пудинга. Пригответе сладкарския крем сметана според указанията, намажете тортата с нея (така ще скриете и евентуални недостатъци по повърхността) и декорирайте с филийки ягоди. Оставете я за още час в хладилника преди поднасяне.



recipe.tip.from.the..

- Опитайте и следните комбинации: Пудинг шоколад с портокали/мандарини, Пудинг сметана с вишни/боровинки, Пудинг карамел с круши

