


# Ягодова крем-торта

Торта съчетание от плодов крем и ягоди

about 10 - 16 парчета (парченца)

   Medium

 up to 40 Min.



## Съставки:

### Тесто:

125 г масло  
75 г захар  
1 пак. ванилена захар  
Dr.Oetker  
2 бр. яйца  
150 г пшеничено брашно  
1 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker  
(равна ч.л.)  
2 с.л. прясно мляко

### Пълнеж:

500 г ягоди  
1 пак. желатин Dr.Oetker  
125 мл прясно мляко (ягода  
или ванилия)  
75 г захар  
500 г сметана (студена  
сладкарска)

### Украса:

250 г ягоди  
50 г конфитюр (кайсиев)  
200 г сметана (студена  
сладкарска)  
25 г шамфъстък (накълцан)

## 1 Тесто:

Разбийте маслото с миксер на крем и постепенно при непрекъснато бъркане добавете захарта и ванилената захар до получаване на хомогенност. Едно по едно разбийте яйцата в сместа, всяко по около 1/2 мин. на най-висока степен. Смесете брашното с бакпулвера и редувайки с млякото ги разбъркайте в тестото с миксер на средна степен.

Разстелете и загладете тестото в предварително намастената форма за торта с диаметър 26 cm и печете около 20 мин. в средната половина на предварително загрята фурна на горен и долен нагревател на 180°C или на горещ въздух на 160°C.

След изпичане свалете пръстена на формата и обърнете блата върху застлана с хартия за печене метална скара и оставете да изстине. Отлепете горния лист хартия, поставете блата върху тортена чиния и около него него сложете измития и подсушен пръстен на формата.

## 2 Пълнеж:

Половината от измитите и почистени ягоди намачкайте на пюре, а останалата половина нарежете на малки кубчета. Объркайте добре ягодовото пюре, плодовото мляко и захарта. Накиснете желатина в 50ml вода, докато набъбне, след което го разтворете на водна баня без да го оставяте да кипне! Разбъркайте около 4 с.л. от ягодовата смес в разтворения желатин и след това го прибавете към останалата ягодова маса. Когато кремът започне да се желира, внимателно разбъркайте в него и предварително разбитата на твърд сняг сметана и парченцата ягоди. Разпределете ягодовия крем върху блата, загладете и оставете тортата за 4 часа в хладилник.

## 3 Украса:

Измитите и почистените ягоди разрежете на половинки и разпределете върху повърхността на сладкиша. Прецедете кайсиевия конфитюр с цедка и го кипнете за кратко, след което с него намажете ягодите.

Отделете внимателно пръстена от тортата с помощта на остър нож. Разбийте сметаната на твърд сняг, напълнете я в шприц или полиетиленово пликче с отрязано връхче около 5 mm и украсете страните на тортата. Най-накрая поръсете с накълцан шам фъстък.