

Epres- pudingos torta



A friss eper és a krémes vaníliapuding különleges érintése egy könnyed textúrájú tortába zárva

Összetevők:

Piskóta:	g
Víz	750
Tegral Piskóta	1000
Krém:	g
Cukor	150
Tej	1000
Cremanília	130
Belcolade White X605G Fehér CT	100
Díszítés:	g
Friss eper	
Gyümölcszselé	
Topfil Málna 60%	100
Harmony Classic Natúr	100

Technológia

Mérjük össze a piskótakeveréket és a vizet egy keverőüstben, majd keverjük közepes fokozaton 5 percig. Tegyük a 300 g kész masszát egy 18 cm-es tortaformába és süssük készre 170 °C-on kb. 15-20 perc alatt.

Tegyük fel forni a tej 2/3 részét a cukorral. A maradék tejjel keverjük el a **Cremaniliát** és adjuk a forrásban lévő tejhez. Keverjük bele a még forró krémbe a fehér csokoládét.

A kihűlt piskótát vágjuk félbe, az alsó részt helyezzük korikába, rakjuk ki körbe eperszemekkel. A maradék epret kockára vágva rétegezzük a torta aljába, majd a krémet töltjük rá és zárjuk le a piskóta másik felével. A tetejére készítsük el a gyümölcszselét. A **Topfil málnát** a **Harmony Classic Natúrral** forraljuk össze, majd kenjük a piskóta tetejére. Hűtés után ízlés szerint díszítsük friss eperrel.



TEGRAL
PISKÓTA

FOOD
Innovation for
GOOD




puratos
Food Innovation for Good