

Gyümölcs- torta



Egy klasszikus torta, melyet a selymes piskóta, a lágy vaníliás puding és a friss gyümölcsök ízének összeolvadása tesz igazán ellenállhatatlanná

Összetevők:

Piskóta:	g
Víz	750
Tegral Piskóta	1000
Krém:	g
Cukor	150
Tej	1000
Cremanília	130
Belcolade White X605G Fehér CT	100

Díszítés:

Friss gyümölcs



Technológia

Mérjük össze a piskótakeveréket és a vizet egy keverőüstben, majd keverjük közepes fokozaton 5 percig. Tegyük a 300 g kész masszát egy 25 cm-es gyümölcstorta formába 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, majd öntsük a kihűlt piskótára. Végül ízlés szerint díszítsük friss gyümölcsökkel.