

Voćni vanila tart



Potrebni sastojci:

Podloga (za 8 tartića d=8 i 11 cm):

- 400 g mljevenog keksa,
- 100 g pečenih mljevenih lješnjaka,
- 2 vrećice vanilin šećera Dr.Oetker
- 125 g maslaca,
- 2 kašike čokolade u prahu,
- 1.5-2 dl čokoladnog mlijeka
(u zavisnosti od vrste keksa)

Krem:

- 1 vrećica (85 g) Galetta krem pudinga ukus vanilija, Dr.Oetker,
- 4 dl hladnog mlijeka,
- 1 dl umućenog slatkog vrhnja

Još potrebno:

- svježe bobičasto voće po izboru (borovnice, ribizle, kupine, maline)
- nektarine, breskve i sl. voće,
- listići mente ili matičnjaka

Izrada:

Za podlogu u staklenoj ili plastičnoj posudi pomiješati sve suhe sastojke, dodati i maslac, a mlijeko dodavati postepeno dok ne dobijete jednoličnu smjesu dovoljno čvrstu (ne premekanu) kako bi se mogla lako rasporediti u kalupice. Količina mlijeka, u zavisnosti od vrste keksa koji koristite, može varirati od 1.5-2 dl. U svaki kalupić (ako nema pomjerljivo dno obložiti ga prozirnom folijom, kao na slikama pripreme) rasporediti dio smjese i ravnomjerno utapkati na dno i uz zid kalupića. Ostaviti u frižider dok pripremate fil.

Fil se priprema tako što u odgovarajućoj staklenoj ili plastičnoj posudi u 4 dl hladnog mlijeka dodamo sadržaj vrećice Galetta krem pudinga s ukusom vanilije i mikserom prvo najmanjom brzinom kratko mutimo kako bi se sastojci pomiješali. Zatim najvećom brzinom mutimo 1 minut i puding je spreman. Posebno umutiti i slatko vrhnje (po želji vrhnje možete zasladiti šećerom u prahu). Umućeno sl.vrhnje dodati u puding kremu i lagano silkonskom špatulom sjediniti dvije kreme. Ova krema će se dodatno stegnuti stajanjem u frižideru.

Ohlađenu podlogu izvaditi iz kalupića, odvojiti od prozirne folije i redati na veću tacnu obloženu pek papirom. Zatim u svaku podlogu rasporediti kremu od pudinga i slatkog vrhnja i na samom kraju na svaki tartić preko kreme rasporediti i voće po želji i rashladiti. Pred samo serviranje ukrasiti i listićima mente ili matičnjaka.

Napomena: Umjesto malih tartića, po želji, možete pripremiti jedan veliki tart.

Prijatno! ♥