

Nepečeni tart sa malinama i vanilijom



Potrebni sastojci:

Podloga:

- 200 g mljevenog keksa
- 50 g drobljenog keksa
- 80 g maslaca (sobne temperature)
- 50 g šećera u prahu
- 2 vrećice Dr. Oetker vanilin šećera
- 75 ml mlijeka

Fil sa malinama:

- 250 g malina
- 100 g šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker limun šećera
- 30 g Dr. Oetker gustina
- 4 kašike vode

Vanilija fil:

- 1 vrećica Dr. Oetker Galetta krem pudinga s okusom vanilije
- 2 dl slatkog vrhnja (biljno, ohlađeno)
- 2 dl punomasnog mlijeka (hladno)
- 1 vrećica Dr. Oetker Finesse aroma bourbon vanilije

Dekoracija:

- svježe bobičasto voće
- cvijeće
- listići mente
- šećerne mrvice

Priprema:

Pripremiti kalup za tart d=22 cm i obložiti ga prozirnom folijom kako bi lakše izvadili podlogu od keksa.

Sastojke za podlogu sjediniti u odgovarajućoj posudi. Zamijesiti rukom kompaktnu smjesu (količinu mlijeka prilagodite vrsti keksa koju koristite) i rasporediti ravnomjerno po dnu i uz zid kalupa. Poravnati i ostaviti u zamrzivač dok pripremite fil sa malinama...

Maline i šećer zagrijavati na jačoj temperaturi nekoliko minuta, a zatim ih usitniti štapnim mikserom. Gustin i vodu pomiješati u smjesu bez grudvica i dodati u zakuhale maline. Miješati dok se smjesa ne zgusne. Na kraju dodati i limun šećer i promiješati. Ostaviti deset minuta da se smjesa prohladi.

Podlogu izvaditi iz zamrzivača, pažljivo odstraniti prozirnu foliju i podlogu staviti na tanjir za serviranje. Na podlogu ravnomjerno rasporediti fil sa malinama. Vratiti u zamrzivač dok pripremate vanilija fil...

U mješavinu hladnog mlijeka i slatkog vrhnja sipati sadržaj vrećice galetta pudinga i finesse aromu bourbon vanilije, te miksati prvo najmanjom brzinom miksera, a zatim i oko 2 minuta maksimalnom brzinom miksera i krema je spremna.

Na fil sa malinama ravnomjerno rasporediti fil sa vanilijom i poravnati.

Tart ukrasiti bobičastim voćem po želji, cvijećem, listićima mente i šećernim mrvicama.

Prije serviranja rashladiti u frižideru oko 2 h.

Prijatno!