

Puding tortice



Priprema:

Pripremiti pleh dimenzija 33x23 cm. Obložiti ga prozirnrom folijom, a po foliji posuti kokosovo brašno.

Puding pomiješati sa šećerom i sa 1 dl hladnog mlijeka u smjesu bez grudvica. Ostatak mlijeka zagrijavati. U vrelom mlijeku zakuhati puding uz stalno miješanje dok se ne zgusne. Smaknuti sa šporeta i dodati maslac te dobro promiješati. Vruć puding ravnomjerno rasporediti u pripremljen pleh i poravnati. Površinu prekriti prozirnrom folijom i ostaviti na hlađenje.

Dok se puding hladi pripremiti voćni fil...Maline, šećer i 3 kašike vode zagrijavati u odgovarajućoj šerpici pa usitniti viljuškom. Gustin pomiješati sa 2-3 kašike vode u smjesu bez grudvica. U vrelim malinama zakuhati gustin dok se smjesa ne stegne. Smaknuti sa šporeta i prebaciti u plastičnu poslastičarsku vrećicu.

Šlag izmiksati u hladnom mlijeku dok se ne stegne. 1/2 smjese prebaciti u plastičnu poslastičarsku vrećicu.

Ohlađen puding iskružiti okruglim kalupom d=4.5 cm (kalup povremeno obrisati i namočiti u hladnu vodu i vrlo lako ćete obaviti ovaj dio posla).

U tanjir na kom ćemo formirati tortice na dno sipati kokos. Na prvu polovinu tortice po obodu rasporediti sloj umućenog šlaga, a u sredini nanijeti sloj fila sa malinama. Preko staviti drugu polovinu puding tortice. Pažljivo uvaljati u kokos i prebaciti na tanjir za posluživanje. Na isti način formirati i ostale tortice.

Mliječnu čokoladu otopiti na pari i kašičicom ravnomjerno nanijeti na svaku torticu. Dekorirati sjeckanim pistacijama i komadićima suvih malina.

Rashladiti nekoliko sati u frižideru prije posluživanja.

Napomena: Ostake pudinga od kruženja pomiješati sa preostalim šlagom i iskoristiti kao fil za desert u čaši, uz dodatak nekog keksa i orašastih plodova.

Potrebni sastojci:

Puding:

- 1 l punomasnog mlijeka
- 3 vrećice Dr. Oetker Original Pudinga s okusom čokolade
- 120 g šećera
- 50 g maslaca

Još potrebno:

- 3 vrećice Dr. Oetker Original Šlaga
- 4 dl hladnog mlijeka

-kokosovo brašno (ljustice)

- 150 g malina
- 3 kašike vode
- 40 g šećera
- 15 g Dr. Oetker gustina

Glazura:

- 50 g otopljene mliječne čokolade

-pistacije i suve maline za dekorisanje