

Tart sa malinama i Dulce de leche



Potrebni sastojci:

Podloga:

- 300 g mljevenog keksa
- 50 g drobljenog keksa
- 70 g pečenih mljevenih lješnjaka
- 100 g maslaca (sobne temperature)
- 50 g šećera u prahu
- 2 vrećice Dr. Oetker vanilin šećera
- cca 120 ml soka od narandže

Krema sa Dulce de leche:

- 300 g Mascarpone sira
- 250 ml slatkog vrhnja (biljno, hladno)
- 200 g Dulce de leche (slatka karamel krema od mlijeka)
- 2 vrećice Dr. Oetker Finesse Bourbon arome vanilije

Žele sa malinama:

- 350 g malina
- 100 g šećera
- 1 vrećica Dr. Oetker preljeva za torte (crveni)
- 2-3 kašike vode

Dekoracija:

- maline
- listići mente
- cvijetići zove (bazge)

Priprema:

Pripemiti dublji kalup za tart d=22 cm i obložiti ga prozirnomo folijom kako bi lakše izvadili podlogu od keksa.

Sastojke za podlogu sjediniti u odgovarajućoj posudi. Zamijesiti rukom kompaktnu smjesu (količinu soka prilagodite vrsti keksa koju koristite, smjesa ne smije biti premekana) i rasporediti ravnomjerno po dnu i uz zid kalupa. Poravnati i ostaviti u zamrzivač oko 20 minuta.

Za kremu prvo izmiksati u odgovarajućoj posudi mascarpone sir i hladno slatko vrhnje. Zatim dodati Dulce de leche krem i Finesse aromu bourbon vanilije i miksati dok se ne dobije ujednačena kremasta, dovoljno čvrsta smjesa.

Ohlađenu podlogu izvaditi iz kalupa i ukloniti prozirnu foliju. Podlogu staviti na tanjir za serviranje.

Na podlogu ravnomjerno rasporediti kremu i poravnati. Dok pripremite žele od malina tart smjestiti u zamrzivač da se malo rashladi.

Za žele od malina sadržaj vrećice Dr. Oetker crvenog preljeva pomiješati u manjoj posudici sa 1 kašikom šećera i 2-3 kašike ovde u smjesu bez grudvica. Ako radite sa zaleđenim malinama, maline i šećer zagrijati na šporetu do sobne temperature i izmiksati štapnim mikserom (ako radite sa svježim malinama, preskočiti zagrijavanje na šporetu i odmah izmiksati sa šećerom). U maline dodati odmah i preljev i sve zagrijavati uz stalno miješanje dok smjesa ne zakuha. Smaknuti sa šporeta i miješati 1-2 minuta da se smjesa malo prohladi. Pažljivo rasporediti preliv preko kreme sa dulce de leche i poravnati. Sačekati da se preliv malo ohladi i stegne na sobnoj temperaturi, a zatim tart prebaciti u frižider na hlađenje 2-3 h.

Poslužiti uz svježe maline i listiće mente i cvjetiće zove.

Napomena: Ako radite sa mliječnim slatkim vrhnjem u kremu dodati i 1 vrećicu Dr. Oetker mlijevene želatine pripremljene prema uputstvu na vrećici.

Prijatno!