

Biskvitinis tortas su želė ir grietinėlės kremu

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta biskvitus

6 - 8 porcijos



Vidutinio sudėtingumo



iki 90 Min.



Sudėtis:

Tešlai reikės:

- 4 vnt. kiaušinių
- 1 žiupsnelis druskos
- 150 g cukraus
- 160 g miltų
- 0,5 a.š. Dr. Oetker kepimo miltelių
- 1 pak. Dr. Oetker Bananų skonio želė

Kremui reikės:

- 1 pak. Dr. Oetker Cremilla
- 100 ml pieno
- 100 ml grietinėlės
- 2 - 3 v.š. cukraus
- 1 saujelės šilauogių (nuplautų)
- 1 v.š. migdolų plokštelių

1 Paruošimas:

Kiaušinius išplakite su druska ir cukrumi iki standžių putų. Įsijokite į juos miltus ir kepimo miltelius ir išmaišykite. Ketvirtadalį tešlos įpilkite į kepimo popieriumi išklotą 17 cm skersmens skardą. Kepkite 180 °C orkaitėje maždaug 10-12 min. Taip iškepkite dar tris biskvitinius sluoksnius.

2 Želė paruoškite, kaip nurodyta ant pakuotės. Biskvitinius sluoksnius subadykite mediniu iešmeliu, gausiai pašlakstykite juos želė ir palikite sutvirtėti šaldytuve.

3 Kremui "Dr. Oetker Cremilla" mišinį išplakite su pienu ir grietinėle iki purumo.

4 Ant biskvitinių sluoksnių uždėkite po 2-3 šaukštus grietinėlės kremo ir tolygiai paskleiskite jį (galima užmesti po keletą šilauogių). Sudėkite sluoksnius vieną ant kito, lengvai paspauskite, likusiu kremu aptepkite torto šonus. Tada dekoruokite jį šilauogėmis ir migdolais.

Patarimai ir gudrybės

- Torto sluoksnius galima sulaistyti ir kitų skonių želė, pvz., agrastų, žemuogių.
- Tortui dekoruoti tinka įvairios uogos: mėlynės, avietės, gervuogės, žemuogės.