

Migdolinis tortas su grietinėlės kremu ir uogomis

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta tortus

1 vienetas



Vidutinio sudėtingumo



iki 120 Min.



Sudėtis:

Biskvitui reikės:

220 g sviesto
1 a.š. Dr. Oetker vanilinio cukraus
280 g cukraus
6 vnt. kiaušinių
330 g miltų
0,5 a.š. Dr. Oetker kepimo miltelių
270 g migdolų (maltų)
1 žiupsnelis druskos
160 - 180 ml pieno

Kremui reikės:

1 pak. Dr. Oetker Cremilla
100 ml pieno
100 ml grietinėlės
0,5 - 0,8 kg braškių
2 - 3 v.š. cukraus

1 Tešlos paruošimas:

Kambario temperatūros sviestą iki purumo išplakite su vaniliniu cukrumi ir cukrumi. Tada po vieną įmuškite kiaušinius ir vis plakite. Kai masė taps vientisa, suberkite miltus, kepimo miltelius, migdolus ir druską, įmaišykite pieną. Trečdalį tešlos supilkite į 20 cm skersmens skardą ir kepkite 160 °C orkaitėje 30 min. Iš likusios tešlos iškepkite dar du kepinio sluoksnius ir atvėsintus subadykite mediniu iešmeliu ar šakute, kad lengviau įsigertų trintos uogos.

2 Braškės:

Braškes nuplaukite. Trečdalį arba pusę jų sutrinkite su cukrumi.

3 Paskutiniai žingsniai:

Kremui "Dr. Oetker Cremilla" mišinį išplakite su pienu ir grietinėle iki purumo. Ant subadytų kepinio sluoksnių uždėkite po 3-4 šaukštus trintų braškių ir palikite 20 min. įsigerti. Tada ant kiekvieno jų uždėkite po 2-3 šaukštus grietinėlės kremo ir tolygiai paskleiskite jį. Sudėkite sluoksnius vieną ant kito (labai nespaukite), kremu aptepkite šonus. Padėkite pyragą į šaldytuvą 3 val. Tada dekoruokite likusiomis braškėmis ir ragaukite.



Dr. Oetker Lietuva

Patarimai ir gudrybės

- Kepiniui gaminti galima naudoti ir kitokias uogas bei vaisius: avietes, gervuoges, mėlynės, šilauoges, vyšnias, abrikosus, persikus.

