

# Vanilinis pieno želė tortas su vyšniomis

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta tortus

7 porcijų



Vidutinio sudėtingumo

iki 30 Min.



## Sudėtis:

### Reikės:

7 pak. Vanilės skonio milteliai pieno kokteiliui (vanilės arba bananų skonio)

1,4 l pieno

3 pak. Dr. Oetker želatina lapeliais

0,5 kg vyšnių

2 - 3 v.š. cukraus

## 1 Vyšnių paruošimas:

Vyšnias nuplaukite. Pusei jų pašalinkite kauliukus, o minkštimą sudėkite į dubenį ir užberkite cukrumi. Kartas nuo karto pamaišykite, kad cukrus ištirptų.

## 2 Galutiniai žingsniai:

Į puodą supilkite pieną, sudėkite želatinos lapelius ir 10 min. palikite brinkti. Tada ant silpnos kaitros nuolat maišydami pieną pakaitinkite, kad želatina ištirptų. Nukelkite pieną nuo viryklės ir palikite atvėsti. Į atvėsusį pieną įmaišykite "Dr. Oetker Milkshake" pakelių turinį ir supilkite į želė formą, sumeskite cukrumi užpiltas vyšnias. Padėkite indą į šaldytuvą 2 val., kad želė sustingtų. Tada kelioms sekundėms pamerkite formą iki kraštų į dubenį su šiltu vandeniu (vanduo neturi apsemti želė), uždėkite ant formos serviravimo lėkštę ir apverskite formą, kad desertas atsидurtų lėkštėje. Dekoruo­kite jį likusiomis uogomis, jas galima apiberti miltelinu cukrumi.

### Patarimai ir gudrybės

- Jeigu desertui naudosite Dr. Oetker barių želatiną, jos reikės 30 g.
- Jeigu vyšnios pakankamai saldžios, jų nebūtina užberti cukrumi. Desertui galima naudoti kitokias jūsų mėgstamas uogas.
- Serviravimo lėkštę perliekite vandeniu, kad galėtumėte želė pastumti iš vienos vietos į kitą.