

Velykinis želė tortas

Naujas gardus receptas nekeptas želė tortas

8 porcijos



Vidutinio sudėtingumo

iki 60 Min.



Sudėtis:

Tortui:

- 1 pak. Dr. Oetker Aviečių skonio želė
- 500 ml vandens
- 1 pak. Dr. Oetker kivi skonio želė
- 500 ml vandens
- 1 pak. Dr. Oetker želatinos
- 750 ml rožių limonado
- 1 pak. Dr. Oetker citrinų skonio želė
- 300 ml grietinės
- 200 g graikiško jogurto

Papuošimui:

- 1 pak. Dr. Oetker širdelės formos pabarstukų
- 1 mėtos lapelių

1 Želė torto:

Į verdantį vandenį supilti aviečių skonio želė, gerai išmaišyti ir išpilstyti paruoštą mišinį į pasirinktą formą. Tą patį padaryti su kivi skonio želė. Abi paruoštas želė padėti į šaldytuvą ir leisti sustingti. Sustingusias želė supjaustyti kubeliais ir atsargiai išimti iš formų. Paruoštus želė gabalėlius dėti į pasirinktą kepimo/torto formą.

2 Į puodą supilti želatiną, rožių limonadą ir viską gerai išmaišyti. Gautą masę pilti į formą ant želė gabalėlių.

3 Į akscirą puodą supilti citrinų skonio želė ir grietinėlę. Visą pakaitinti nuolat maišant. Tada pridėti graikiško jogurto ir viską gerai išmaišyti. Gautą masę supilti į bendą formą ir palaikyti šaldytuve kol sustings.

4 Sustingusią masę pašildyti šiltame vandenyje ir apvertus kepimo formą atsargiai ištraukti.

5 Tortą dekoruojame kremu, mėtų lapeliais ir pabarstukais.

Skanaus!