

Osvježavajuće melba tortice

Desertni užitak u obliku tortica s breskvama i malinama

oko 6 komada



potrebno malo iskustva

do 60 Min.



1 Priprema:

Lim za pečenje ili pladanj obložite papirom za pečenje i na to stavite 6 obruča za desert. Za nadjev narežite breskve na ploške. Ako ste koristili breskve iz kompota, ostavite da se dobro ocijede na cjedilu.

2 Hrskava podloga:

Hrskave Vitalis müsli stavite u vrećicu za zamrzavanje, čvrsto zatvorite i valjkom za tijesto dobro izgnječite. Čokoladu grubo nasjeckajte. Maslac otopite u loncu na slaboj temperaturi, maknite sa štednjaka i umiješajte čokoladu tako da se otopi. Dodajte mrvice müsli. Smjesu ravnomjerno raspodijelite po kalupima i žlicom utisnite tako da dobijete podlogu za tortice. Podloge ostavite najmanje 20 min. u hladnjaku.

Sastojci:

Za lim za pečenje ili veliki pladanj:

papir za pečenje

6 kalupa za mini tortice (Ø 7,5 cm)

Hrskava podloga:

100 g Dr. Oetker Vitalis Crunchy

Plus Dupla Čokolada

50 g mliječne čokolade

40 g maslaca

Nadjev:

240 g breskvi (4 komada breskvi)

4 listića Dr. Oetker Želatine u listićima

200 g hladnog slatkog vrhnja za šlag

1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera

250 g jogurta

150 g kiselog vrhnja

1 žlica soka od 1 limuna

2 razom pune žlice šećera

Prejev:

250 g malina

100 ml vode

5 žlice rakije od malina ili likera od ribiza

1 omot Dr. Oetker Preljeva za torte svijetlog

2 razom pune žlice šećera

3 Nadjev:

Ploške breskvi poprečno prepolovite i posložite ih vertikalno uz rub kalupa. Preostale breskve narežite na kockice. Želatinu omekšajte prema uputama na pakiranju. Vrhnje za šlag čvrsto istucite s vanilin šećerom. Pomiješajte jogurt s kiselim vrhnjem, sokom od limuna i šećerom. Omekšanu želatinu rastopite prema uputama na pakiranju. U otopljenu želatinu pjenjačem umiješajte najprije oko 4 žlice kreme od jogurta, potom umiješajte preostalu kremu. Kada se krema počne stvrdnjavati, oprezno umiješajte šlag i kockice breskve. Kremu prelijte preko hrskavih podloga, poravnajte i ostavite da odstoji u hladnjaku oko 3 sata.

4 Preljev:

Proberite maline. 50 g malina kuhajte u loncu s vodom oko 3 minute. Voćnu smjesu protisnite kroz sito, skupite tekućinu u mjernoj posudi. Dodajte rakiju od malina ili liker od ribiza i nadolijte vode tako da ukupna količina iznosi 200 ml. Ohlađene tortice nadjenite preostalim malinama. Preljev za torte pripremite prema uputama na pakiranju, ali s mješavinom soka od malina i šećerom. Preljev za torte žlicom raspodijelite po malinama i ostavite da se stvrdne.

5 Tortice odvojite šiljastim nožem, izvadite ih iz obruča za desert i po želji poslužite u ukrasnim papirnatim košaricama.

Tip from the Test Kitchen

- Umjesto rakije od malina ili likera od ribiza možete upotrijebiti istu količinu soka od jabuke.