

Slojevita Brownie torta

Čokoladna torta s bobičastim voćem i šlagom u stilu "gole" torte

oko 8 komada



uspijeva lako

do 60 Min.



Sastojci:

Okvir za pečenje:

Prsten za torte:

Tijesto:

1 pakiranje Dr. Oetker Brownies
2 jaja
50 ml mlijeka
50 g maslaca (rastopljenog)

Nadjev:

5 dl tučenog slatkog vrhnja
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
2 omota Dr. Oetker Kremfixa
200 g jagoda
100 g borovnica
200 g malina
100 g kupina

Ukrašavanje:

Dr. Oetker Desertnog preljeva s
okusom čokolade
miješanog bobičastog voća

1 Priprema:

Lim za pečenje obložite papirom za pečenje. Pripremite okvir za pečenje (35 x 28 cm) i prsten za torte (Ø 18 cm). Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 170 °C

Pećnica na vrući zrak oko 150 °C

2 Tijesto:

Mješavinu za kolač pripremite prema uputama na pakiranju i raspodijelite unutar okvira za pečenje.

Električna pećnica oko 170 °C

Pećnica na vrući zrak oko 150 °C

Nivo pećnice sredina pećnice

Vrijeme pečenja: oko 15 Minute

Izvadite i ostavite da se ohladi. Pomoću prstena za torte izrežite dvije podloge. Od preostalog biskvita složite treću podlogu koju ćete koristiti kao srednju podlogu za tortu.



Dr. Oetker Hrvatska

Nadjev:

Tučeno vrhnje, vanilin šećer i Kremfix čvrsto istucite. Prvu podlogu stavite na pladanj i premažite polovicom šlaga. Jagode narežite na komade. Voće raspodijelite po šlagu. Poklopite drugom podlogom i ponovite postupak.

3 Ukrašvanje:

Poklopite trećom podlogom i lopaticom po tome raspodijelite desertni preljev. Tortu po želji ukasite voćem.

