



# Premium zimná gaštanová torta

Chutnú gaštanovú tortu pripravíte s pomocou Premium Pudingú Pravá vanilka Dr. Oetker a Vanilkovej pasty Dr. Oetker.

asi 12 porcie



jednoduchá príprava

do 30 minút



## Prísady::

### Na korpus:

250 g gaštanové pyrė  
30 g piškóty  
30 g ovsenė vločky  
30 g maslo  
1 PL Holandské kakao Dr. Oetker  
2 PL rum

### Na pudingový krém:

750 ml mlieko  
2 balíčky Premium Zlatý klas s  
prírodnou vanilkou Dr. Oetker  
2 - 3 PL cukor trstinový  
250 g gaštanové pyrė  
40 g maslo  
1 KL Extrakt Bourbon vanilka  
Madagaskar Dr. Oetker

### Na šľahačkový krém:

150 g smotana na šľahanie (33%)  
150 g tvaroh nízkočučný  
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker  
1 balíček Vanilkový cukor Dr. Oetker

- 1 Ovsenė vločky a piškóty pomelieme najemno, gaštanové pyrė necháme rozmraziť alebo ho nastrúhame a všetko zmiešame s rozpusteným maslom a ďalšími ingredienciami. Vznikne nám plastické cesto. (Ak by sa trúsilo, pridáme ešte trochu masla alebo rumu.) Rozvaľkáme ho na veľkosť formy a vyložíme ním dno. Rukami dobre utlačíme. Dáme stuhnúť do chladničky.
- 2 Z mlieka, cukru a Zlatých klasov uvaríme hustejší puding. Odstavíme ho a do ešte teplého po častiach vmiešame najprv nastrúhané gaštanové pyrė a potom maslo. Dochutíme vanilkovým extraktom. Krém nanesieme na cesto, urovnáme a necháme stuhnúť.
- 3 Šľahačku vyšľaháme s cukrom a stužovačom a zašľaháme do nej tvaroh. Rozotrieme na pudingovú vrstvu. Dáme stuhnúť do chladničky. Hotový krémeš môžeme ozdobiť nastrúhanou čokoládou.

