

Pudingová torta

plná ovocnej chuti

asi 12 porcií



jednoduchá príprava

up to 40 Min.



- 1 Na prípravu náplne necháme kompót dôkladne odkvapkať na sitku.
- 2 Vo väčšom hrnci uvaríme z pudingového prášku, mlieka a cukru puding, do ktorého na konci varenia primiešame vanilkovú pastu.
- 3 Tortovú formu vyložíme jednou vrstvou piškót. Na piškóty nalejeme časť uvareného pudingu a nanesieme ďalšiu vrstvu piškót. Broskyne nakrájame na malé kúsky a navrstvíme na piškóty. Postup opakujeme do spotrebovania surovín. Končíme vrstvou pudingu. Prikrýjeme potravinárskou fóliou, zaťažíme plochým tanierom a odložíme asi na 3 hodiny do chladničky stuhnúť, najlepšie však do druhého dňa.
- 4 Na ozdobenie vyšľaháme smotanovú náplň so smotanou podľa návodu na obale. Náplň nanesieme na tortu a dozdobíme ovocím.

Prísady:

Na korpus:

300 g piškóty detské

Na náplň:

2 balíčky Premium Puding Pravá Vanilka smotanová Dr. Oetker
470 g kompót broskyňový (hmotnosť po odkvapkaní)

1 l mlieko

70 g cukor

1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker

Na ozdobenie:

1 balíček Malinová smotanová náplň Dr. Oetker

500 ml smotana na šľahanie (33%)

250 g maliny čerstvé

Ešte potrebujeme:

tortová forma (Ø 26 cm)

elektrický ručný šľahač

potravinárska fólia