




Крем тортичка “Ягодово Оле”

4 порции /дози

 Лесно

 до 10 Мин.



Продукти:

1 пак. Крем Оле ягода Dr.Oetker

50 г череша

1 пак. желатин Dr.Oetker

1 пак. захар с лимон Dr.Oetker

около 16 - 20 бр. вафлени кори

- 1 Във висок съд изсипете млякото и към него прибавете съдържанието на пакетчето крем Оле ягода. Разбийте с миксер първо на ниска степен, след това продължете на висока степен за 3 мин.
- 2 Отделно нарежете черешите и разтворете желатина. Смесете желатина, черешите и малко захар с лимон. Сложете малко крем на дъното на четири чаши. Отгоре добавете част от желираните череша. Отчупете парче вафлена кора и сложете по диагонал. След това повторете реда на слагане - първо малко крем, после черешите и второ парче вафла в обратната посока.
- 3 Така ще постигнете по-разчупено аранжиране и красива чаша. Сложете чашите в хладилника за да стегнат.



© Д-р Йоткер България ЕООД, 1510 София, www.oetker.bg
E-Mail: office@oetker.bg, Тел.: (02) 943 11 16