




# Палачинкова торта с пудинг

около 8 - 10 порции /дози

 Лесно

 до 20 Мин.



## Тесто:

1 пак. палачинки Dr.Oetker  
400 мл прясно мляко

## Пълнеж:

900 мл прясно мляко  
1 пак. Оригинален пудинг  
ванилия Dr.Oetker  
около 350 г ягоди

## Декорация:

1 пак. сладкарски крем с аромат  
на сметана Dr.Oetker  
150 мл прясно мляко

## 1 Приготвяне:

Пригответе палачинките според указанията с минимално количество мазнина. Почистете и нарежете ягодите на филийки, като оставите няколко за украса. Пригответе пудингите според указанията, но с 900 мл прясно мляко. Застелете широка купа (около 22 см диаметър) с фолио за свежо съхранение и го намокнете. Подредете продуктите в следния ред: обилно пудинг, палачинка, плодове като се стараете краищата на палачинките да са залети с крем и да не опират в купата. Завършете с палачинка, покрита с малко крем-това ще е основата на тортата.

Поставете купата в хладилник за 4-5 часа и когато пудингът е абсолютно стегнал, внимателно я обърнете върху тортена чиния. Отлепете бавно и леко фолиото от повърхността на пудинга. Пригответе сладкарския крем сметана според указанията, намажете тортата с нея (така ще скриете и евентуални недостатъци по повърхността) и декорирайте с филийки ягоди. Оставете я за още час в хладилника преди поднасяне.

## Съвет от Опитната кухня

- Опитайте и следните комбинации: Пудинг шоколад с портокали/мандарини, Пудинг сметана с вишни/боровинки, Пудинг карамел с круши

