

Tort Cristal

1 bucată



Grad de dificultate mediu



circa 60 Min.

**Pentru aluat:**

4 ouă

3 linguri apă fierbinte

150 g zahăr

1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker

150 g făină

1 plic Original Pudding cu gust de ciocolată Dr. Oetker

2 lingurie Praf de copt cu ofran Dr. Oetker

Pentru cremă:

2 plicuri Original Pudding cu gust frică Dr. Oetker

1 l lapte

80 g zahăr

400 ml frică

1 linguriă Esenă de cafea 38 ml Dr. Oetker

Pentru sirop:

150 g zahăr

150 ml apă

Pentru decorare:

50 g ciocolată albă

Formă rotundă de copt (Ø 26 cm)

- 1 Pentru prepararea blatului, se amestecă ouăle și apa cu mixerul la viteză mare timp de un minut. Se adaugă zahărul, zahărul vanilinat și se amestecă timp de un minut la început la viteză mică și apoi timp de 2 minute la viteză mare. Se amestecă făina cu praful de copt și budinca și se încorporează în compoziția obținută anterior, amestecând continuu. Se toarnă aluatul în forma de copt unsă și tapetată cu hârtie de copt și se pune în cuptor.

Cuptor electric: 180°C**Cuptor cu aer cald: 160°C****Durată de coacere: 20 Min.**

După ce s-a răcit, blatul se taie în două pe orizontală.

- 2 Pentru prepararea cremei se prepară budinca conform instrucțiunilor de pe plic și se lasă la rece. Se bate frișca, se încorporează în budinca rece și se adaugă esența de cafea.
- 3 Pentru prepararea siropului se pune la fiert apa împreună cu zahărul până se dizolvă, apoi se lasă la rece. Se însiropează fiecare strat de blat și apoi se pune crema păstrându-se ¼ din cremă pentru ornare. Pentru decor se adaugă și ciocolată albă rasă.