

Puding torta s malinama i krem sirom

Lagana torta za tople, proljetne dane! Riječ je o puding torti s malinama, krem sirom i podlogom od badema. U pripremi je korišten Dr. Oetker Special puding za cheesecake s okusom bijele čokolade

Sastojci:

Kora s bademima:

- 4 bjelanjka
- 180 g šećera
- prstohvat soli
- 30 g Dr. Oetker gustina
- 150 g mljevenih badema

Krema s malinama, pudingom i sirom:

- 600 ml mlijeka
- 1 pakiranje Dr. Oetker Special pudinga za cheesecake (75g)
- 100 g šećera + 2 žlice šećera
- 1 Dr. Oetker vanilin šećer
- 300 g zamrznutih malina
- 1 Dr. Oetker mljevena želatina (10g)
- 400 g krem sira

Priprema: Bademe tostirajte, ohladite i sameljite. Mljevene bademe pomiješajte s gustinom. Bjelanjcima dodajte prstohvat soli pa ih izmiksajte u snijeg. Postupno dodajte malo po malo šećera i nastavite miksati smjesu dok ne dobijete čvrsti snijeg, odnosno dok se kristalići šećera ne otope. Na kraju lagano umiješajte mješavinu mljevenih badema i gustina. Dno kalupa (26 cm) prekrijte masnim papirom, a zatim rasporedite pripremljenu smjesu. Koru od bjelanjaka i badema pecite 30 minuta na 170°C. Dok se kora hladi, pripremite kremu.

Prašak za puding razmutite s malo mlijeka, a ostatak mlijeka, zajedno sa šećerom i vanilin šećerom, zagrijte do vrenja. Dodajte razmućeni puding i kuhajte ga na laganoj vatri dok se ne zgusne. Kuhani puding premjestite u zdjelu za miksanje i ostavite da se ohladi. Vrh pudinga prekrijte prozirnom folijom tako da se ne stvori korica.

Želatinu namočite u hladnoj vodi prema uputama na pakiranju i ostavite sa strane da

nabubri. Zamrznute maline kratko prokuhajte sa šećerom. Još vruće ih usitnite štapićnim mikserom i pomiješate s pripremljenom želatinom. Miješajte dok se želatina ne otopi.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)