

Ne-kuirita torto kun spekulo, vanilo kaj frambozo.

Ingrédients

- 130g da spekulo
- 50g da butero
- 1 ovo
- 25g da sukero
- 15g da maizeno
- 50g da plena likva kremo (1)
- 40g da tuta lakto
- 1 vanilpod
- 180g da plena likva kremo (2)
- 350g da frambozoj

Préparation

1. Kiel ofte somere, ne emas alti la fornon por prepari deserton.
2. Jen recepto de torto sen baki: bazo de torto kun spekulo, diplomata kremo kun vanilo & frambozoj kaj la afero estas farita!
3. Cetere, se vi ankaŭ ne volas elpreni kaserolon, vi povas anstataŭ igi la diplomatan kremon per vanila kirlo-kremo por ankoraŭ pli rapida versio. Materialo: de Buyer Torta Ringo 20cm Ingrediencoj : Mi uzis la vanilon de Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% da rabato sur la tuta retejo (ne filia).
4. Prepara tempo: 45 minutoj + ripozo en fridujo Por unu torto de 20cm de diametro : Torte Bazo: da spekulo da butero Reduktu la biskvitojn en pulvoron kaj miksu ilin kun la fandita butero.
5. Etendi la miksaĵon en ringon (muzlinita per rhodoid) metita sur vian servan pladon premante bone por kune amalgami la biskvitajn pecetojn.
6. Metu en fridujo aŭ frostujon.
7. Diplomata Kremo kun Vanilo: 1 ovo da sukero da maizeno da plena likva kremo (1) da tuta lakto 1 vanilpod da plena likva kremo (2) Varmegigu la kremon (1) kun la lakto kaj la vanilnukleoj.
8. Paralele, batu la ovon kun la sukero, poste la maizeno.
9. Veru la varman likvaĵon super, movante, kaj poste veru la tuton en la kaserolon.
10. Kuiru super meza fajro konstante batante ĉi la kremon densigas.
11. Movu ĝin en pladon, filmu ĝin al la kontaktopunkto kaj lasu ĝin malvarmeti ĉi tute en fridujo.
12. Kiam ĝi estas malvarma, batu la likvan kremon (2) en kirlokremo, poste singarde aldonu ĝin al la patkremo.
13. Veru la kremon en la spekulo tortobazon, eluzu la surfacon kaj rezervu en fridujo.
14. Kunmetaĵo: da frambozoj Disponebla frambozoj sur la torto, poste bonan apetiton!