Torta od jagoda s Oreo keksom



Ovo je idealna , osvježavajuća torta za ljetne dane . U nekoliko minuta imate pripremljenu tortu , čak vam ni pećnica nije potrebna J

SASTOJCI ZA DNO :

300 g oreo keksa (mljevenog)

80 g otopljenog maslaca ili margarina za kolače

SASTOJCI ZA FIL :

800 – 1000 g jagoda

400 ml slatkog vrhnja

Sok od pola limuna

500 g sira za kolače

80 g šećera

1 žličica paste od vanilije (ili 2 paketića šećer vanilije)

10 g želatine

5 žlica vode

POSTUPAK :

1 . želatinu razmutiti u vodi , te ju ostaviti da nabubri …

2 . samljeti Oreo kekse , otopiti maslac , sve dobro sjediniti , istresti Oreo kekse u kalup promjera 24 cm , te najbolje ravnomjerno rukama utisnuti keks u kalup …

3 . kalup staviti u hladnjak …

4 . oprati jagode , posušiti ih , te im ravno odrezati dno …

5 . jagode srednje veličine prerezati popola , te ih poredati uz rub kalupa a ostatak jagoda poredati uspravno po keksu … (POGLEDAJ VIDEO)

6 . kalup vratiti u hladnjak dok se pripremi fil …

7 . u posudu staviti šećer , limunov sok , pastu od vanilije i sir te sve nakratko izmiksati …

8 . otopiti želatinu te staviti 2 – 3 žlice sira u želatinu …

9 . izmiješati želatinu i sir , te želatinu vratiti u smjesu od sira i sve ponovo izmiksati …

10 . posebno umutiti slatko vrhnje i kremfix …

11 . spojiti umućeno slatko vrhnje i sir …

12 . fil istresti na jagode , lagano utisnuti fil između jagoda , te nekoliko puta odignuti kalup od stola i bacit ga na stol kako bi fil ušao u potpunosti između jagoda … **(POGLEDAJ VIDEO)**

13 . tortu staviti na cca . 6 sati u hladnjak ili najbolje preko noći …

14 . izvaditi tortu iz kalupa te je po želji ukrasiti Oreo keksom , jagodama i mentom …







Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri