





Tort z nutellą

przepisy.pl



 100 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  °C  tortownica 24 cm

Składniki:

spód

- kruche ciastka - 250 gramów
- krem czekoladowo-orzechowy - 200 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów

mus

- śmietanka 36% - 400 gramów
- serek waniliowy homogenizowany - 3 opakowania
- cukier puder - 2 łyżki
- żelatyna - 2 łyżki
- woda - 4 łyżki
- krem czekoladowo-orzechowy - 100 gramów

wierzch

- maliny (mogą być mrożone) - 0.4 kilogramów
- galaretki malinowe - 2 opakowania

Sposób przygotowania:

1. W misie kruszymy ciastka lub blendujemy je na kruszonkę. Mieszamy z lekko podgrzanym w kąpielii wodnej kremem czekoladowo-orzechowym i roztopioną Kasią na jednolitą masę. Przygotowaną masą wygniatamy spód tortownicy i odstawiamy do schłodzenia.
2. Żelatynę mieszamy z wodą i odstawiamy do napęcznienia. Następnie podgrzewamy ją w kąpielii wodnej.
3. Ubijamy śmietanę z cukrem pudrem, a następnie dokładamy serki i lekko mieszamy.
4. 2-3 łyżki masy wrzucamy do podgrzanej żelatyny, krótko mieszamy i wlewamy z powrotem do musu. Ponownie krótko mieszamy. Całość wlewamy do formy na schłodzony spód i odstawiamy do lodówki na 10-15 minut. Po tym czasie, maczając łyżkę w nutelli, kreślimy zygzaki na musie i odstawiamy do pełnego wystudzenia na ok 1 h.
5. Galaretkę rozpuszczamy w połowie wody podanej na opakowaniu i łączymy ze zmiksowanymi malinami.
6. Na zastygnięty mus wylewamy lekko tężejącą galaretkę. Odstawiamy do całkowitego stężenia, najlepiej na całą noc.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl