



Торта с кроасани и ванилов крем

Съставки

- 400 г мини кроасани
- 600 мг прясно мляко
- 200 г заквасена сметана
- 2 опаковки ванилов крем
- 8 с.л. захар
- 80 г пудра захар

Указания

1. Ваниловият крем на прах се сварява в подсладеното със захар прясно мляко според указанията на опаковката.
2. През това време във форма за торта с подвижен ринг се подреждат плътно ред мини кроасани с шампанско или ванилов пълнеж. Върху тях се изсипва част от горещия крем и отново се подреждат кроасанчета. Това продължава до изчерпване на продуктите, като е важно тортата да завърши с ред кроасани. Декорира се с крем, направен от разбъркани пудра захар и заквасена сметана. По желание тортата може да се украси с розови топченца или други професионални детайли за декорация на десерти.
3. Тортата се оставя да престои цяла нощ в хладилник и едва тогава може да се разреже и сервира.

50 мин.

8 порции

Въглехидрати	64.25 g
Енергия	408.67 kcal
Мазнини	14.03 g
Протеин	7.51 g