

№8/9

ТОРТА ЯГОДИ „ЗДРАВЕЦ“

колекция
№1



ЗАЩО ЩЕ Я ОБИКНЕТЕ

Свежа, лека и неустойимо вкусна! Комбинацията от цедено кисело мляко **ЗДРАВЕЦ**, крема сирене **ЗДРАВЕЦ** и разбита сметана **НОРЛА** създава плътен, кадифен крем. Лесна за приготвяне, ефективна при сервиране и идеална за семейни празници, гости или летни десерти.



25 МИНУТИ
Време за приготвяне



8-10 ПОРЦИИ
За цялото семейство



ЛЕСНА
Степен на трудност



ЗА ВСЕКИ ПОВОД

ПОДХОДЯЩ ЗА



торти

празници

десерти

Рожден ден

кафе

гости

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ :

За основата

- 250 г чаени бисквити
- 80 г разтопено масло

За крема

- 200 мл сладкарска сметана **НОРЛА**
- 400 г заквасена сметана **ЗДРАВЕЦ**
- 250 г крема сирене **ЗДРАВЕЦ**
- 1 ч.л. ванилия

За украса

- 300–400 г пресни ягоди
- листенца мента (по желание)



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1



Натрошете бисквитите и ги смесете с разтопеното масло. Притиснете сместа на дъното на форма с подвижен ринг (Ø22 см). Охладете **20 минути**.

2



Разбийте охладената сметана **НОРЛА** (3–4 минути), докато стане пухкава. Отделно разбийте заквасената сметана, млякото, крема сиренето **ЗДРАВЕЦ** и ванилията до гладък крем. Добавете разбитата **НОРЛА** на 2–3 части, като разбърквате внимателно.

3



Разпределете крема върху бисквитената основа. Подредете пресните ягоди отгоре.

4



Охладете тортата поне 4 часа, а най-добре една нощ.

5



Проверете дали кремът е стегнал добре.

6



Нарежете и сервирайте добре охладена.

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

- Използвайте много добре охладена сметана **НОРЛА**.
- Не увеличавайте количеството прясно мляко.
- Кремът е идеален за торти без печене.
- Настъргана лимонова кора придава приятна свежест.

МАЛКИ ТАЙНИ

ЗАЩО ТАЗИ РЕЦЕПТА РАБОТИ БЕЗ ЖЕЛАТИН?

Тук използваме три продукта, които се допълват отлично:

- Сладкарската **НОРЛА** придава обем и стабилност.
- Цедено кисело мляко **ЗДРАВЕЦ** осигурява плътност и свеж вкус.
- Крема сирене **ЗДРАВЕЦ** действа като естествен стабилизатор и прави крема кадифен.

След няколко часа в хладилник кремът се стяга достатъчно, за да се реже на красиви парчета, без да е необходим желатин.

Смятаме че тази рецепта е по-добра от класическата торта с кисело мляко. Има текстура, характерна за cheesecake, реже се красиво и изглежда професионално, а в същото време е лесна за приготвяне у дома.



Тествана рецепта
със **ЗДРАВЕЦ** + **НОРЛА**

При смяна на
продуктите
резултатът
ще е друг.