

Linzer alapú gyümölcs torta

Hozzávalók:

- 30dkg Mester süteményliszt
 - 20dkg margarin
 - 10dkg porcukor
 - 1 tojás sárgája
 - csipet só
- töltelék
- 300ml tej
 - 45g Mester vanília puding
 - 1 teás kanál Mester négyszeres édesítő
 - kb. 200g eper lekvár
 - 200ml tejszín habbá verve
 - habrögzítő 20g
 - ízlés szerinti eper
 - Hass torta zselé

Elkészítése:

Összeállítjuk a tésztát és a pite tál méretére elnyújtjuk és a pite tálat kibéleljük a tésztával, megszurkáljuk a tésztát, a sütőt 180C-ra előmelegítjük és világosra sütjük a tésztát. Kihűtjük eper lekvárral megkenjük a tészta körlapját, megfőzzük a pudingot , kihűtjük, a tejszín felverjük a habrögzítővel és a kihűtött pudinghoz keverjük. ezt is a lekvár tetejére kenjük, majd a megmosott eperrel kirakjuk a tortát, a zselét elkészítjük és az eper tetejére kanalazzuk, tálalásig hűtőszekrénybe tesszük.