

Proljetna torta 2. Dio – Krema

U prvom postu i videu na temu proljetne torte mogli ste [vidjeti odličan prozračan biskvit](#). Danas je došlo vrijeme da napravimo kremu :) Osim odličnog [Dolcela Gourmet vanilija pudinga sa komadićima jagode](#) tu je i bijela čokolada koja daje genijalnu mousse kremu.

Hladjenje preko noći uvršćuje tortu te ju možete odlično ukrasiti. Osim jagoda u ovom receptu možete koristiti bilo koje bobice, recimo maline pa ga kombinirate sa novim [Dolcela pudingom od malina](#) :)

U svakom slučaju, torta će biti pun pogodak za bilo koju prigodu. U nastavku pronađite video i recept. Sljedeći tjedan dolazi i video sa uputama za ukrašavanje - ombre torta! :)

