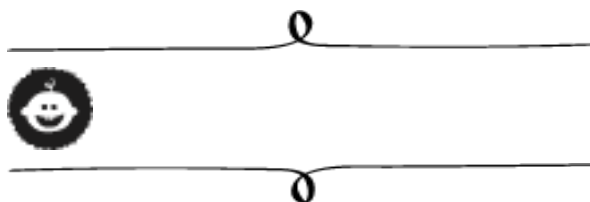




Detská pudingovo-smotanovo-jahodová torta

Veselá torta pre veselé chvíle v kruhu vašej rodiny..



Potrebuje:

200 g	Helia
250 g	múka hladká
240 g	cukor krupicový
200 g	cukor práškový
500 ml	smotana na šľahanie 33%
1 ks	vanilínový cukor
1/2 bal.	kypriaci prášok do pečiva
1 ks	puding vanilkový
30 ks	BE-BE keksy
300 g	jahody
4 ks	citrón
	jahodová šťava
4 ks	vajcia
500 ml	mlieko

Postup:

Príprava cesta:

Heliu so šľahačom vyšľaháme a postupne pridávame 200 g krupicového cukru a vanilkový cukor. Vajcia po jednom primiešavame (po pol minúte). Preosejeme prášok do pečiva a múku a po porciách primiešavame spolu s citrónovou šťavou z jeden a pól citróna a lyžičkou postrúhanej citrónovej kôry. Všetko spolu premiešame. Cesto natrieme na papierom pokrytý plech a pečieme pri teplote 170 °C 30 minút.

Príprava plnky:

Prípravíme puding podľa postupu na obale a ešte teplý ho natrieme na teplý koláč. Nakrájané jahody poukladáme na puding (jahody môžeme ľubovoľne nahradiť iným ovocím podľa chuti napr. pomarančom, marhuľami..).

Vyšľaháme smotanu, natrieme na koláč a obložíme BE-BE keksami.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	30 min.
<i>Čas pečenia:</i>	30 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	170 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-

Z 200 g preosiatého práškového cukru, 3 polievkových lyžíc jahodovej šťavy a 3 polievkových lyžíc citrónovej šťavy pripravíme polevu, ktorou potrieme keksy a ľubovoľne ozdobíme cukríkmi, či gumovými medvedíkmi.

Zákusok môžeme pripraviť deň predtým ako ho budeme podávať, aby stihli keksíky zmäknúť.