NajPečenie

Jadranská torta

Upečte vlastnoručne tortu, ktorej nik neodolá..

Potrebujete:

250 g	Helia
4 lyžica	múka hrubá
5 lyžica	cukor kryštálový
100 g	cukor kryštálový
100 g	orechy mleté
6 g	kypriaci prášok do pečiva
1 lyžica	kakao
250 g	maizena
5 ks	vajcia
350 ml	mlieko
1 ks	šľahačka prášková
	mandľové lupienky

Postup:

Príprava korpusu:
Z 5 bielkov a 5 lyžíc kryštálového cukru vyšľaháme sneh, do ktorého pridáme 5 žĺtkov, múku, kakao a prášok do pečiva. Nalejeme do vymastenej tortovej formy a dáme upiecť na 180 °C.

Príprava krému:
Z 200 ml mlieka, 100 g kryštálového cukru a maizeny uvaríme kašu. Po vychladnutí pridáme zmäknutú Heliu a prisypeme orechy. Celé dobre premiešame.

Upečený a vychladnutý korpus potrieme krémom, natrieme vyšľahanú šľahačku, ktorú rozotrieme aj po obvode torty. Dozdobíme mandľovými lupienkami prípadne čokoládou a necháme stuhnúť v chladničke.

Príprava šľahačky:
Šľahačku v prášku vyšľaháme so 150 ml mlieka.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**15 min.**
Čas pečenia:	**-**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.