

NajPečenie



Potrebuje:

100 g	múka hrubá
100 g	cukor kryštálový
4 ks	vajcia
	jahodový džem
250 g	smotana kyslá
500 g	smotana na šľahanie 33%
	želatina
	vanilínový cukor
500 g	jahody
1 ks	krémový prášok Zlatý klas

Celkový čas prípravy: **30 min.**

Čas pečenia: **10 min.**

Teplota pečenia: **180 °C**

Náročnosť prípravy: **tažké**

Počet porcií: **-**

Jahodová bomba

Bomba, ktorá zatrasie vašimi chut'ovými pohárikmi.



Postup:

Príprava rolády: žltka vymiešame s cukrom, pridáme vysľahaný sneh z bielkov a múku. Na plech položíme papier na pečenie (lepšie sa nám potom bude manipulovať s cestom) a vylejeme naň cesto v tenkej vrstve (hrúbka cca 1 cm) a upečieme.

Ešte teplé cesto potrieme džemom a roládu stočíme a necháme vychladnúť. Vychladnutú roládu nakrájame. Hrúbka nakrájaných kúskov by mala byť cca 0,5 cm, aby nám vyšlo čo najviac kúskov.

Zoberieme si misku (výška cca 10 cm, šírka cca 20 cm) a vystelieme ju potravinovou fóliou. Dno I boky misky vyložíme nakrájanou roládou (roláda nám musí ostať ešte aj na pokrytie spodnej časti torty).

Príprava plinky: vymiešame kyslú smotanu a smotanu na šľahanie s vanilkovým cukrom a pridáme želatinu. Príprava želatíny: do tohto receptu sa mi najviac osvedčila želatína, ktorá sa nevarí. Želatínu vysypeme do pohára, do ktorého sme dali 4 kávové lyžičky vody.

NajPečenie

Necháme 10 minút napučať. Potom želatínu zohrejeme, kym sa nerozpustí a hned' pridáme do smotanovej plnky, zamiešame a nalejeme plnku do misky s roládou.

Dáme do chladničky stuhnúť cca na 3 hodiny (ak nás netlačí čas najlepšie nechať v chladničke do ďalšieho dňa). Poznámka: je dôležité použiť 16%-nú kyslú smotanu a 33%-nú smotanu na šľahanie, aby bola plnka dostatočne stuhnutá a po vyklopení z misy nezačala "padat".

Na stuhnutú plnku naukladáme prepolené jahody, čo najhusteňšie (ale nie do výšky, aby boli potom celé zaliate Zlatým klasom). 400 ml šťavy z jahôd zmiešame so Zlatým klasom a uvaríme. Necháme mierne vychladnúť a nalejeme v rovnomernej vrstve na jahody. Spodnú časť torty hned' prikryjeme zvyšnou roládou (ak jej nemáme dosť môžeme použiť piškóty). Dáme stuhnúť do chladničky. Po stuhnutí by sa mala dať torta z misky pekne vyklopit'.