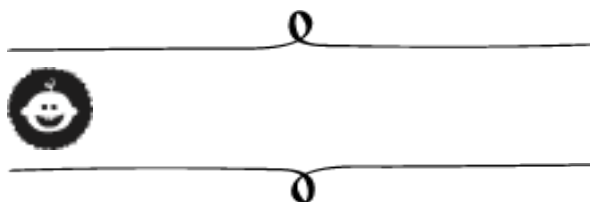




Jahodová torta

Jemná a ľahká jahodová pochúťka



Potrebuje:

200 g	Helia
100 g	múka hladká
80 g	cukor kryštálový
2 lyžica	cukor práškový
600 g	cukor práškový
1 ks	vanílinový cukor
1 ks	puding vanilkový
1 bal.	želé tortové
	soľ
400 g	jahody - čerstvé
1 ks	citrón
3 ks	vajcia
300 ml	mlieko

Postup:

Príprava cesta:

Žĺtky vyšľaháme so 40 g kryštálového cukru a s 1 vanilkovým cukrom do peny. Bielky vyšľaháme so štipkou soli a so 40 g cukru na silný sneh. Obe hmoty zľahka zmiešame, vmiešame 1 kávovú lyžičku citrónovej kôry a múku. Hmotu nalejeme do tortovej formy vymastenej a pomúčenej. Pečieme asi 15 minút pri teplote 200 °C. Po upečení necháme vychladnúť.

Príprava krému:

Uvaríme puding podľa návodu a necháme ho vychladnúť. Vyšľaháme Helio so 600 g práškového cukru. Pridáme pudingovú hmotu a vyšľaháme všetko spolu do krému.

Povrch cesta potrieme krémom. Na krém poukladáme umyté a osušené jahody.

Príprava želé:

Želé si pripravíme podľa návodu na obale. Mierne ho necháme vychladnúť a zalejeme

NajPečenie

ním jahody. Tortu necháme v chladničke vychladnúť.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	15 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	200 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-
