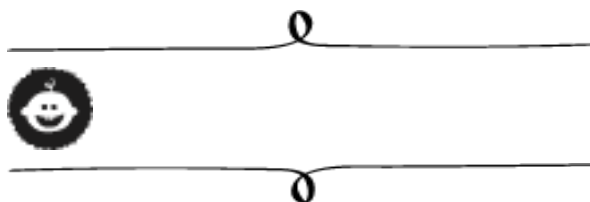


NajPečenie



Jahodový dezert so smotanovým krémom

Lahodný jahodový dezert, ktorý poteší dospelých i deti.



Potrebuje:

250 ml	mlieko
250 g	jahody
120 g	cukor práškový
60 g	cukor krupicový
60 g	múka polohrubá
2 lyžica	olej
2 ks	vajce
2 ks	vajce
1 ks	maslo
2 bal.	puding smotanový
	soľ

Postup:



Z bielkov, cukru a soli ušľaháme tuhý sneh a pomaly postupne zašľaháme žĺtky a múku. Šľaháme na najnižšom stupni rýchlosti. Vylejeme do vymastenej a vysypanej tortovej formy. Piškótové cesto pečieme 30 minút v predhriatej rúre na 180 ° C.

Upečený korpus spoznáme tak, že do neho pichneme špajdlou a cesto sa na ňu neprilepí. Korpus necháme vychladnúť. Medzitým vmiešame do mlieka pudinky, privedieme k varu a varíme 2 minúty, až hmota zhustne. Za občasného miešania necháme vychladnúť. Maslo vymiešame s cukrom a vmiešame do vychladnutého pudingu.

Smotanový krém šľaháme tak dlho, až v ňom nie sú žiadne hrudky masla. Tortový korpus rozrežeme na 2 rovnaké pláty. Jahody umyjeme, osušíme, rozkrojíme na polovice a

Celkový čas prípravy:	30 min.
Čas pečenia:	30 min.
Teplota pečenia:	180 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-

NajPečenie

nanesieme na spodný plát korpusu. Pár jahôd si necháme na ozdobu. Jahody zalejeme 3/4 krému a prikryjeme druhým plátom. Zostávajúce 1/4 krému potrieme povrch torty a ozdobíme jahodami.