

NajPečenie



Potrebuje:

2 ks	vajcia
250 g	cukor krupicový
1 bal.	vanilínový cukor
60 ml	olej
125 g	múka hladká
2 lyžica	kypriaci prášok do pečiva
500 g	jahody
250 ml	smotana na šľahanie 33%
1 bal.	stužovač šľahačky
250 g	tvoroh
50 g	cukor práškový
2 bal.	vanilínový cukor
1 ks	citrón
75 ml	Fanta
500 g	rebarbora
60 g	Solamyl

Jarný sen

Radi snívate? Doprajte si krásny a chutný sen kedykoľvek počas dňa.



Postup:

Cukor a vanilkový cukor spolu s vajcami šľaháme do penista. Pridáme olej a Fantu. Múku s práškom do pečiva zmiešame a postupne pridáme k cestu. Na vymastenú a múkou vysypanú formu (26cm) vylejeme cesto a pečieme pri 160 °C asi 20 min.

Tvoroh zmiešame s cukrom a citrónovou šťavou. Pridáme šľahačku, vyšľahanú so stužovačom a lyžicou natrieme na vychladnutý kompót. Skúste natrieť nerovnomerne, aby bol vrch vlnovkový.

Rebarboru nakrájame a dáme do hrnca, posypeme cukrom a necháme stáť 15min. Jahody nakrájame na štvrtky, pár si necháme na ozdobu. Odstátu rebarboru trochu podusíme. Solamyl zmiešame s trochou vody a primiešame k rebarbore, trocha povaríme, pridáme jahody a premiešame. Kompót dáme rovnomerne na korpus a necháme v chladničke stuhnúť.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	160 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-

Na ozdobu použijeme: 1 pol. lyžica práškoveho cukru, 1 čajová lyžica nasekanej mäty, 1-2 pol. lyžice opražených mandľových lupienkov. Jahody, cukor a mäta premiešame a ozdobíme nimi tortu. Okraje môžeme posypať mandľami.