

NajPečenie



Krtkova torta na plechu

Úžasný koláč, ktorý je ešte chutnejší než originál.
Máme pre vás aj fotorecept.



Potrebuje:

320 g	múka hladká
180 g	cukor práškový
3 ks	vajcia
1 lyžica	kakao
200 ml	olej
450 ml	mlieko
1 bal.	kypriaci prášok do pečiva
1 ks	smotana na šľahanie 33%
100 g	čokoláda na varenie
2 ks	smotana kyslá
1 ks	tvoroh
1 bal.	vanilínový cukor
1,5 bal.	puding vanilkový
3 lyžica	cukor kryštálový
5 ks	banán

Postup:



Práškový cukor si vymiešame so žĺtkami dopenista, postupne pridávame olej, 200ml vlažného mlieka. V druhej miske zmiešame múku, kakao, prášok do pečiva postupne primiešame k žĺtkovej zmesi, dobre premiešame a dáme na plech vyložený papierom. Rovnomerne rozotrieme a dáme do vyhriatej rúry na 160 stupňov asi na 25 -30 min.



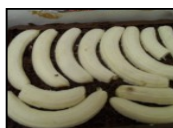
Stračateľový krém: uvaríme si hustý krém z 250ml mlieka, puding a kryštálového cukru. Necháme ho vychladnúť. V miske zmiešame kyslé smotany, tvoroh, vanilkový cukor, pridáme vychladnutý puding a vyšľaháme do hladka. Potom pridáme postrúhanú čokoládu a vyšľaháme šľahačku.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	30 min.
<i>Čas pečenia:</i>	30 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	160 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-



Vychladnutý korpus zvrchu trošku vydlabeme aby sme mali mrvenicu.



Na vydlabané miesto poukladáme prekrojené banány a na to natrieme stráčateľový krém.



Posypeme mrveničkou a hotovo. Necháme do druhého dňa odležať a baštíme :).