

NajPečenie



Marlenka

Tejto torte sa nedá odolať. Mäkký korpus doplnený ľahkým sladkým krémom a poliate čokoládou.

Potrebuje:

250 g	cukor práškový
700 g	múka hladká
2 ks	vajce
1 lyžica	sóda bikarbóna
1 lyžička	ocot
2 lyžica	med
100 g	Palmarín
1 ks	kondenzované mlieko
250 g	Helia

Postup:

Lyžicu sódy zmiešanú s octom si pripravíme v blízkosti hrnca. Do vyššieho hrnca dáme maslo, med a cukor, počas varenia vymiešame. Potom pridáme pripravený ocot so sódou a miešame ďalej. Za stáleho miešania pridáme vajcia. Keď sa na povrchu objaví pena a začne hnednúť, tak odstavíme z ohňa. Hneď pridáme múku a zamiešame. Necháme vychladnúť.

Cesto rozdelíme na 8 častí. Ja si urobím guľky. Každú vyvalkáme na tenké plátky a po upečení každú zarovnáme, napr. pomocou pokrievky alebo hrnca. Pečieme 2-3 min. a plech si poriadne vymastíme, aby sa cesto neprilepilo.

Salko si uvaríme vo vode. Môžeme si ho uvariť dopredu, tak 2 hodiny a necháme vychladnúť. Keď je vychladené, tak ho vyšľaháme s Heliou.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	90 min.
<i>Čas pečenia:</i>	5 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

NajPečenie



Upečené pláty natrieme plnkou (aj boky a vrch) a čo nám zostali kúsky s cesta, rozmrvíme a posypeme ním vrch torty. Ozdobíme čokoládou.