

NajPečenie



Narodeninová torta

Táto torta chutí deťom aj dospelým.

Potrebuje:

4 ks	vajce
250 g	múka hladká
220 g	cukor práškový
1 bal.	prášok do pečiva
150 ml	olej
100 ml	voda horúca
	múka na vysypanie formy
1 ks	salko
250 g	maslo
1 ks	cukríky JoJo marshmallow
1/2	citrón
podľa potreby	cukor práškový

Postup:

Piškótvý korpus: bielky vyšľaháme a pred koncom pridáme polovicu cukru a došľaháme do tuha. Žĺtky vymiešame s druhou polovicou cukru. Múku si preosejeme a zmiešame s kypriacim práškom. Pridáme olej, vodu a na koniec postupne vmiešame vyšľahaný sneh. Pečieme 40 min pri 175-180 °C.

Upečený korpus si vyklopíme, necháme vychladnúť a rozrežeme na 3 pláty. Spodný plát si natrieme malinovým džemom a roztláčeným banánom a natrieme krémom. Prostredný plát potrieme krémom. Vrchný diel a boky natrieme zvyšným krémom.

Krém: Salko si uvaríme vo vode - cca 1,5 hod. Po vychladnutí vymixujeme s maslom. Pot'ahovacia hmota: je možnosť si urobiť ju z marschmalow cukríkov alebo kúpiť K2 (respektíve niečo podobné).

Postup na marschmalow pot'ahovaciu hmotu: Balík cukríkov dáme do misy vymastenej

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	-
<i>Čas pečenia:</i>	40 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	175 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

maslom, trochu pokvapkáme citrónovou šťavou a vložíme na 20 sekúnd do mikrovlnky. Roztopenú hmotu postupne zmiešame s práškovým cukrom kým nie je elastická (nesmie sa lepiť). Hmotu si potom vyvalkáme a dáme na tortu. Z danej hmoty si môžeme povykrajať rôzne ozdoby alebo postavičky.