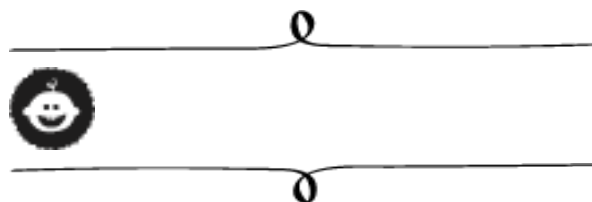




Narodeninová motýľová torta

Potešte detičky farebnou tortou v tvare motýľa.



Potrebuje:

7 ks	vajcia
300 g	cukor práškový
150 g	múka hrubá
2 dl	mlieko
1 bal.	kypriaci prášok do pečiva
160 g	orechy mleté
30 g	čokoláda
10 g	Palmarín
150 g	cukor práškový
220 g	Palmarín
2 ks	žltok
30 g	kakao
50 g	orechy mleté
100 g	čokoládová poleva
1 ks	Cera

Postup:

Žĺtky a práškový cukor spolu poriadne vymiesime. Postupne pridávame múku, mlieko, prášok do pečiva a zľahka miešame. Z bielkov ušľaháme tuhý sneh a spolu s pomletými orechmi a postrúhanou čokoládou pridávame po troške k cestu. Spolu všetko zľahka premiešame. Pripravené cesto nalejeme do vymastenej a múkou vysypanej tortovej formy Motýľ - ak máme. V mierne vyhriatej rúre upečieme.

Upečenú tortu necháme vychladnúť a potom rozkrojíme na tri rovnaké diely. Prvý diel potrieme plnkou, zakryjeme druhým dielom, ktorý dobre pokvapkáme rumom, potrieme plnkou a zakryjeme tretím dielom. Povrch a boky torty potrieme čokoládovou polevou a posypeme mletými orechmi.

Plnka: Práškový cukor, maslo a žĺtky spolu vymiešame do penista. Pridáme kakao, mleté orechy a znovu vymiešame.

Poleva: Čokoládu necháme zmäknúť, pridáme maslo a dobre vymiešame.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	90 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-
