



Ovocná torta

Skvelá torta, ktorá sa hodí pre romantikov ale aj maškrtníkov.



Potrebuje:

150 g	múka hladká
3 lyžička	kypriaci prášok do pečiva
250 g	cukor krupicový
3 ks	vajcia
250 ml	smotana kyslá
400 ml	smotana na šľahanie 33%
1 bal.	vanilínový cukor
6 ks	želatina plátková
250 g	jogurt kokosový
400 g	ovocie rôzneho druhu
100 g	kokosová múčka

Postup:

Múku s práškom do pečiva zmiešame a preosejeme do misky. Ostatné suroviny pridáme a šľaháme el. šľahačom 2 minúty (na najvyššej rýchlosti). Formu v tvare srdca, alebo formu s priemerom 26cm vymastíme a vysypeme múkou. Vylejeme cesto do formy a pečieme pri 160 stupňoch 25 minút. Upečený korpus vyberieme z formy necháme vychladnúť.

Krém: Podľa návodu dáme želatínu nabobtnať. Jogurt s kyslou smotanou, cukrom a vanilkovým cukrom spolu zmiešame. Nabobtnanú želatínu vyberieme z vody a spolu s 1 lyžicou plnky zmiešame v hrnci a na miernom ohni necháme roztopiť. Masu primiešame k plnke. Na koniec pridáme k plnke vyšľahanú smotanu.

Vychladnutý korpus prerežeme na 2 časti, spodnú časť natrieme krémom. Polovicu z ovocia necháme na ozdobu, ostane ovocie rozložíme na krém. 1/3 krému odložíme a ostatný krém natrieme na ovocie a prikryjeme

Celkový čas prípravy:	60 min.
Čas pečenia:	25 min.
Teplota pečenia:	160 °C
Náročnosť prípravy:	ťažké
Počet porcií:	-

NajPečenie

2. časťou korpusu. Boky a vrch torty natrieme zvyšným krémom. Celú tortu posypeme kokosom. Zvyšným ovocím a krémom tortu ozdobíme.