



Pomarančovo-pudingovo-šľahačková torta

Chuťou lahodnú tortu si môžete ozdobiť ovocím či sladkosťami podľa vlastnej chuti a fantázie..

Potrebuje:

smotana
a

125 g	Helia
200 g	múka hladká
200 g	cukor krupicový
500 ml	smotana na šľahanie 33%
3 lyžička	kypriaci prášok do pečiva
2 ks	puding vanilkový
6 ks	želatína plátková
100 g	čokoláda horká
3 ks	vanílinový cukor
1 liter	pomarančový džús
4 ks	pomaranč
3 ks	vajcia
	čokoládová dekorácia biela a tmavá
450 ml	smotana kyslá

Postup:

Príprava cesta:

Múku, kypriaci prášok do pečiva, 3 vajcia, 150 g krupicového cukru, 125 g Helie a 125 ml pomarančového alebo multivitamínového džúsu spolu premiešame a šľaháme elektrickým šľahačom 2 minúty na najvyššej rýchlosti. Na papierom vyložený plech vylejeme cesto a pečieme pri 160 °C zhruba 15 - 20 minút.

Po upečení vyklopíme a odstránime papier, necháme vychladnúť.

Príprava pudingu: z pudingového prášku, 50 g cukru a pomarančového džúsu pripravíme puding a ešte teplý ho vylejeme na koláč. 3 - 4 pomaranče nakrájame na kocky a ukladáme na pudingovú zmes.

Príprava smotanového krému: 6 plátkov želatíny necháme nabobtnať podľa návodu. Vanílinový cukor a kyslú smotanu zmiešame. V inej nádobe vyšľaháme šľahačku. Nabotnanú

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	30 min.
<i>Čas pečenia:</i>	15 - 20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	160 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-

želatinu roztopíme s 2 lyžicami smotanového krému a ihneď primiešame do krému. Nakoniec primiešame šľahačku (časť necháme na zdobenie) a nadrobno nasekanú čokoládu.

Krém natrieme na koláč aj okraje. Môžeme zdobiť okraje trubičkami, alebo piškótami. Vrch torty ozdobíme šľahačkou, ovocím a čokoládovými ozdobami...