NajPečenie

Torta Hello Kitty

Chutná poťahovaná torta, vhodná k sviatkom pre malé slečny.

Potrebujete:

4 ks	vajcia
600 g	cukor práškový
150 ml	olej
100 ml	voda
250 g	múka hladká
1 ks	kypriaci prášok do pečiva
3 lyžička	kakao
250 ml	smotana na šľahanie 33%
100 g	čokoláda na varenie
1 ks	stužovač šľahačky
	ríbezľový džem
4 ks	banán
	cukríky JoJo marshmallow
	citrónová šťava

Postup:

Z bielkov a 100g cukru vyšľaháme sneh. Žĺtky vyšľaháme s 100g cukru. Potom pridáme olej, vodu, múku s kypriacim práškom. Premiešame, nakoniec primiešame sneh z bielkov.
POSTUP MRAMOROVANIA: keď máme zamiešané biele cesto, tak do menšej misky treba odobrať 1/3 cesta a primiešať tam kakao. Tortovú formu treba vymastiť a vysypať múkou. Do stredu tortovej formy dáme jednu lyžicu kakaového cesta, a dve bieleho do stredu kakaového cesta vo forme a to opakujeme až minieme všetko cesto. Cesto sa pekne roztečie a vytvorí kruhy. Dáme do trúby. Keď je upečené treba ho ešte teplé najlepšie hneď po upečení vybrať a preklopiť vrch aby bol na spodu a a spodok na vrchu. Ja som si na tortovú formu položila drevenú dosku a celé aj s formou som to otočila hore dnom a potom som dala dole formu. A necháme to takto vychladnúť. Vychladnuté otočíme, prekrojíme a plníme. Pečieme cca 25min pri 200°C.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**35 min.**
Čas pečenia:	**25 min.**
Teplota pečenia:	**200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažké**
Počet porcií:	**-**

Čokoládový krém: šľahačku dáme do hrnca. Nalámeme čokoládu. Prevaríme a necháme aspoň 1 hod chladnúť v chladničke. Potom dáme stužovač a vyšľaháme. Natierame. Ja som šľahala až na druhý deň. Robila som dvojitú dávku.

Poťahovacia hmota: cukríky si dáme do maslom vymastenej misky, pokvapkáme citrónovou šťavou a šup do mikrovlnky na cca 10-15sek. Treba pozerať keď sa napučia treba to vypnúť. Vyberieme a hneď dáme do misky s 400 g práškového cukru a miesime. Podľa potreby pridávame cukor, musí to vyzerať ako plastelína. Nemôže byť ani príliš mäkká ale ani tvrdá. Cukor som už nedávala len podsypávala Solamylom od cukru to potom rýchlo stvrdne. Hotovú hmotu som nechala vychladnúť a potom už len na solamyle vyvaľkať, veľkosť závisí od veľkosti tortičky.Potom som opatrne preložila na tortu, ktorá bola na hrnci a kraje som obstrihla, aby sa dali zahnúť pod tortu opatrne prešupla na tanier a už len ozdobiť.

Prekrojený korpus potrieme ríbezľovým džemom,poukladáme prekrojené banány a potrieme čokoládovým krémom prikryjeme druhou polovicou torty a celú potrieme krémom. A potiahneme cukríkovou

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

hmotou, dozdobíme.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.