NajPečenie



Torta NEMO

Ak ste trpezlivý a chcete potešiť nielen chute ale aj oči, vyskúšajte túto tortu podľa fotoreceptu.

Potrebujete:

4 ks	vajcia
600 g	cukor práškový
15 lyžica	voda
100 g	orechy mleté
200 g	múka polohrubá
1 bal.	kypriaci prášok do pečiva
200 g	Helia
2 bal.	tvaroh
1 bal.	vanilínový cukor
6 lyžica	želatina
1 lyžička	Cera
125 g	sušené mlieko
1 lyžica	med
	potravinárska farba (rôzne farby)

Postup:



Vyšľaháme 4 žĺtky s 300g práškového cukru a 12 PL vody, pridáme múku, prášok do pečiva a vyšľahaný sneh (zo 4 vajec). Keď sa to všetko spojí, pridáme mleté orechy a premiešame vareškou a upečieme. Po upečení necháme vychladnúť a vytvarujeme si cesto do tvaru ryby.



Plát rozdelíme na 3 časti.

Tvarohovú plnku spravíme takto: zmiešame 200g Helie, 2 hrudkové tvarohy, 1 vanilkový cukor, 4-6 PL práškového cukru, 6 PL želatíny. Jednotlivé pláty plníme tvarohovou plnkou (môžeme pridať aj ovocie ako mandarinky, ananás atď.).

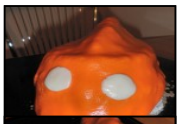
Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

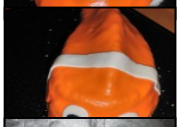
Celkový čas prípravy:	**60 min.**
Čas pečenia:	**45 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažké**
Počet porcií:	**-**



Pripravíme si marcipán: 250g práškového cukru, stužený tuk (Cera) veľkosť orecha, resp. koľko bude pýtať, 125g sušeného mlieka, 1 PL medu, 3PL vody, rozdelíme a pridáme farbu akú budeme potrebovať. Vyvaľkáme a natiahneme na tortu.



Zdobíme.



Zdobíme.



Zdobíme.



Zdobíme.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.