NajPečenie



Tortu s trubičkami a ovocím

Táto torta sa hodí na oslavu narodenín alebo jednoducho pre potešenie niekoho blízkeho. Svieža ovocná tortička s fotopostupom pre vás :).

Potrebujete:

Cesto

5 ks	vajcia
200 g	polohrubej múky
200 g	Práškový cukor
5 lyžica	teplá voda
1/4 bal.	prášok do pečiva

Plnka

500 ml	smotana na šľahanie 33%
3 lyžička	kakao
5 lyžička	Práškový cukor
2 bal.	stužovač šľahačky

Vrch - poleva

1 ks	želé tortové
200 g	ovocie rôzneho druhu
4 bal.	trubičky

Postup:



Najprv si oddelíme bielka od žĺtkov. Bielky vymiešame na sneh, mixujeme kým nie je sneh takmer celkom hotový,prilejeme polovicu práškového cukru a poriadne vymiešame. Žĺtky vymiešame s cukrom do peny a pridáme 5 PL teplej vody, žĺtky vymiešavame aspoň 4 minúty. Do vymiešaných žĺtkov striedavo pridávame múku a sneh z bielkov, buď na najnižšom stupni mixéra alebo ručne vareškou/lyžičkou. Keď sa nám cesta spolu vymieša vylejeme ho to formy s priemerom 26 cm. Na dno formy som dala papier na pečenie. Tortu pečieme pri 175 °C cca 40-60 minút.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

Celkový čas prípravy:	**120 min.**
Čas pečenia:	**40-60 min.**
Teplota pečenia:	**175 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**



Úplne vychladnutý korpus si rozrežeme na tri asi rovnaké časti.



Krém pripravíme z 500 ml vychladenej šľahačky na šľahanie do ktorej pridáme stužovač šľahačky (smeta fix), a od oka kakao a cukor podľa chuti.

Na jednotlivé časti korpusu si natrieme krém, odložíme si nejakú časť krému na boky. Dáme aspoň na polhodinu do chladničky.



Na bok torty natrieme zvyšok krému a prilepíme naň trubičky.



Na vrch torty si poukladáme rôzne ovocie. Nakoniec zalejeme ovocie tortovým želé, ktoré si pripravíme podľa návodu na obale.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.