

NajPečenie



Potrebuje:

4 ks	vajcia
4 lyžica	múka hrubá
4 lyžica	cukor kryštálový
1 ks	kypriaci prášok do pečiva
500 ml	smotana na šľahanie 33%
2 ks	mandarínkový kompót
2 ks	puding vanikový bez varenia

Celkový čas prípravy:	20 min.
Čas pečenia:	20 min.
Teplota pečenia:	200 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-

Trasená torta

Jednoduchý a rýchly koláčik s pudingom. Určite ho zvládnete aj vy. Pozrite si fotopostup.



Postup:



Príprava piškótového korpusu: zo žĺtkov a cukru vyšľaháme hmotu, do ktorej pridáme múku, prášok do pečiva a sneh z bielkov. Vlejeme do tortovej formy a upečieme.



Na vychladnutý korpus natrieme krém, ktorý urobíme tak, že do uzatvárateľnej nádoby vlejeme nevyšľahanú šľahačku, mandarínkový kompót aj so šľavou a pudingy. Nádobu uzavrieme a trasieme v rukách do vtedy dokedy neucítíme že nám to stuhlo. Verte stačí pár krát potriať a je hotovo.



Po nanesení krému tortu posypeme grankom alebo strúhanou čokoládou. Tento fantastický dezert sa dá

NajPečenie

upieť aj na plechu ale všetky
ingrediencie treba
zdvojnásobiť.