

NajPečenie



Vianočná rozlúčková torta

Torta s príchuťou kávy. Je veľmi jemná a lahodná.

Potrebuje:

250 g	Palmarín
8 ks	vajce
320 g	Práškový cukor
300 g	polohrubá múka
20 g	kakao
8 lyžica	silná čierna káva
1 lyžička	prášku do pečiva
2 balíček	Zlatý klas
500 ml	mlieka
1 ks	karamelové salko
1 ks	maskarpone

Postup:

Žltky vymiešame s práškovým cukrom dopenista, pridáme vychladnutú kávu. Zľahka primiešame múku zmiešanú s kypiacím práškom a kakaom a nakoniec primiešame vyšľahané bielky. Cesto dáme do vymastenej múkou vysypanej formy a pečieme asi 45 min. pri teplote 160 stupňov.

krém si pripravíme z vychladnutého uvareného pudingu do ktorého primiešame heru a karamelové salko a nakoniec pridáme pre zjemnenie mascarpone. všetky suroviny musia mať rovnakú teplotu, aby sa nám krém nezdrchol.

Vychladnutý upečený plát rozkrojíme na tri pláty, ktoré naplníme krémom a nechame v chladničke vytuhnúť aby sme mohli tortu potiahnuť.

Torta je potiahnutá hotovou pot'ahovkou smarflex velvet a nakoniec sú vymodelované snehuličky ktoré boli pre moje kolegynky.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	25 min.
<i>Čas pečenia:</i>	40-45 min. min.
<i>Teplota pečenia:</i>	160 stupňov °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	28
