

NajPečenie



Torta z lásky

Tvarohová sladučká torta pre každého domáceho miláčika.

Potrebuje:

150 g	Palmarín
350 g	cukor práškový
2 ks	vajcia
250 g	múka polohrubá
1 lyžička	prášok do pečiva
6 ks	želatina plátková
500 g	tvaroh nízkotučný (jemný)
500 ml	smotana na šľahanie 33%
	mandľová aróma

Postup:

Palmarín a 125 g práškového cukru ušľaháme do peny. Pridáme postupne po jednom žĺtku. Múku zmiešame s práškom do pečiva a zmiešame so žĺtkovým krémom. Primiešame tuhý sneh z bielkov.

Cesto vlejeme do vymastenej a múkou vysypanej srdcovej formy.

Upečieme v dobre vyhriatej rúre. Po miernom vychladnutí korpus vyberieme z formy a necháme úplne vychladnúť.

Počas pečenia si pripravíme plnku. Pripravíme si plátkovú želatínu podľa návodu na obale. Vyšľaháme cca 350ml šľahačky do tuha. Tvaroh vymiešame s 200 g práškového cukru a arómou prípadne citrónovou kôrou. Do tvarohu pridáme vo vodnom kúpeli rozpustenú želatínu a potom jemne vmiešame šľahačku. Zvyšných 150ml šľahačky si ponecháme na potretie bokov torty a výzdobu na druhý deň.

Celkový čas prípravy:	30 min.
Čas pečenia:	15 min.
Teplota pečenia:	160 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-

NajPečenie

Vychladnutý korpus rozkrojíme na 2 pláty.
Spodný vložíme späť do tortovej formy.
Vylejeme polovicu krému. Priložíme ďalší diel
cesta a zalejeme zvyšným krémom.

Necháme cez noc stuhnúť v chladničke. Na
druhý deň vyberieme z formy a najlepšie
čerstvo vyšľahanou zvyšnou šľahačkou
(môžeme ju jemne prifarbiť potravinárskou
farbou) potrieme boky torty a vyzdobíme tortu
zhora napríklad i marcipánovými kvetmi. Ďalej
dozdobíme podľa potreby.