



Ananášová torta pre zamilovaných

Svieža a ovocná chuť ananásu a piškótový korpus s jemnou citrónovou arómou.

Potrebuje:

6 ks	vajce
150 g	cukor kryštálový
1 dl	olej
1/2 dl	voda vlažná
1 bal.	vanílinový cukor
1 bal.	prášok do pečiva
1 ks	citrónová kôra strúhaná
1 ks	ananášový kompót
500 ml	mlieko
2 bal.	puding vanilkový
150 g	cukor kryštálový
250 g	Helia
200 ml	múka polohrubá

Postup:

Piškótové cesto: Žĺtky, vanilkový cukor a cukor vymiešame do peny, pridáme olej, múku a prášok do pečiva a kôru z citróna. Potom vyšľaháme sneh a vymiešané žĺtky pomaly vmiešame. Pečieme pri 160-180 stupňov 45 min. Necháme vychladnúť a rozrežeme na 3 časti.

Z mlieka, cukru a pudingu uvaríme tuhý puding. Heliu rozmiešame a vychladnutú kašu vmiešame do Helie

Plnku rozdelíme nasledovne:

1/3 plnky premiešame s nasekaným ananášovým kompótom, plníme ňou vnútro piškótového korpusu.

2/3 plnky necháme na ozdobenie torty. Zdobíme podľa fantázie :).

Na Valentína prajem všetkým sladkú chuť!

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	120 min.
<i>Čas pečenia:</i>	45 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	160 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
