

NajPečenie



Ananášová tortička

Osviežujúca kombinácia ananásu a lieskových orieškov, ktorá poteší nejedno bruško.

Potrebuje:

4 ks	vajcia
160 g	cukor kryštálový
1 balíček	vanilínový cukor
100 g	Palmarín
1 ks	ananášový kompót
200 g	múka hladká
1 ks	kypriaci prášok do pečiva
	lieskové orechy mleté

Postup:



Tortovú formu dobre potrieme Palmarinom, posypeme kryštálovým cukrom a posekanými orieškami.



Z ostatných ingrediencií si pripravíme cesto. Všetko pekne spolu vymiešame, nalejeme do formy na pečenie a zarovnáme.



Na to rovnomerne poukladáme odkvapkané plátky ananásu.



Pečieme 25-30 min na 180 stupňov. Špajdlou zistíte či je cesto upečené... Keď torta vychladne, ozdobíme ju šľahačkou a kúskami ananásu a orieškami, čo nám ostali.

Celkový čas prípravy:	20 min.
Čas pečenia:	30 min.
Teplota pečenia:	180 °C
Náročnosť prípravy:	ťažšie
Počet porcií:	-
