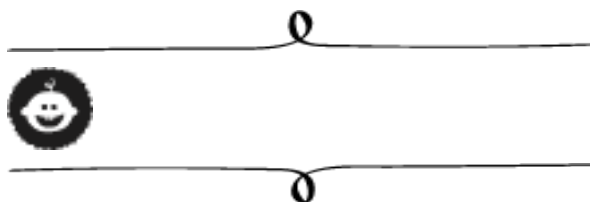


NajPečenie



Barbie torta

Barbie torta pre malé parádnice. Pomôžte si fotopostupom.



Potrebuje:

bábiku
Barbie

5 ks	vajcia
11 lyžica	múka hladká
1 ks	kypriaci prášok do pečiva
1 liter	mlieko
2 ks	vanilínový cukor
10 lyžica	cukor práškový
250 g	Helia
	potravinárska farba (rôzne farby)
	lekvár ľubovoľný
	lentilky
1 ks	bábiku Barbie



Príprava korpusu: Vyšľaháme sneh z 5 bielkov a 5 lyžíc cukru. Pridáme žĺtky, 5 lyžíc preosiatej múky a prášok do pečiva. Hmotu vylejeme do vymastenej a múkou vysypanej formy a pečieme v predhriatej trúbe cca 30 minút pri teplote 180 stupňov. Pozor, suroviny sú uvedené na jeden korpus, ak chcete väčšiu tortu, urobte si viac korpusov. Podľa toho akú vysokú tortu chceme mať, pripravíme 2 alebo 3 korpusy.



Príprava plnky: 1 liter mlieka, 2 vanilkové cukry, 5 lyžíc cukru a 6 lyžíc hladkej múky varíme do zhutnutia. Po vychladnutí zmixujeme a pridáme 250 g Helie. Na záver pridáme potravinársku farbu podľa farebného želania.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	60 min.
<i>Čas pečenia:</i>	30 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažké
<i>Počet porcií:</i>	-



(Korpusy môžeme piecť v bežnej forme, alebo použiť bábovkovú)
Ak sme použili bežnú formu, do stredu korpusov urobíme otvor na postavenie bábičky. Na korpusy natrieme lekvár a plnku a spojíme. Povrch torty tiež ozdobíme plnkou a dáme zachladiť.



Podľa fantázie ďalej dozdobíme lentilkami, marcipánom, čímkoľvek, čo má vaša princezná rada.