NajPečenie



Bezlepková orechová torta

Táto torta je veľmi dobrá, nie je príliš sladká, ale zato sýta.

Potrebujete:

150 g	orechy mleté
150 g	cukor kryštálový
5 ks	vajce
2 1/2 bal.	vanilínový cukor
1 bal.	mascarpone
400 ml	šlahačka

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**30 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Zmiešame spolu žĺtka, práškový cukor, orechy, kôru z citróna, kakao a vanilínový cukor. Vznikne tuhá hmota, do ktorej vmiešame vyšľahané bielka. Potom cesto vlejeme do formy /tortovej - guľatej/ a pečieme cca. 30 minút pri teplote 180 °C.

Na plnku si vyšľaháme šľahačku s 2 vanilkovými cukrami a mascarpone. Studený korpus prekrojíme, natrieme 1/2 plnky, prikryjeme druhým plátom a celú tortu potrieme zvyškom plnky.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.