



Broskyňová torta

Osviežujúca torta s chuťou broskýň...

Potrebuje:

80 g	Palmarín
120 g	múka polohrubá
150 g	cukor práškový
2 ks	šľahačka prášková
1 lyžica	kakao
700 ml	broskyňový kompót
3 ks	broskyňa - čerstvá
6 ks	vajcia
300 ml	mlieko

Postup:

Príprava cesta:

Žĺtky vymiešame so zmäknutým Palmarinom a práškovým cukrom do peny. Pridáme po lyžiciach preosiatu múku, kakao a tuhý sneh vyšľahaný z bielkov. Cesto zmiešame a vylejeme do vymastenej a múkou vysypanej tortovej formy. Upečieme pri 180°C asi 20 minút.

Upečený korpus necháme vychladnúť a pokvapkáme šťavou z broskyňového kompótu.

Príprava krému:

Vyšľaháme si šľahačku podľa návodu na obale. Opatrne do nej zamiešame pokrúpané broskyne (z kompótu) a potrieme ňou korpus.

Čerstvé broskyne nakrájame na tenké pláty a rozložíme na vrch torty.

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