

NajPečenie



Čokoládovo-višňová torta

Je úžasná a chutná, vhodná na Valentína.

Potrebujete:

6 ks	vajce
150 g	cukor kryštálový
1/2 dl	olej
160 g	múka polohrubá
1 bal.	prášok do pečiva
5 lyžička	kakao
3,5 dl	kompót višňový
50 g	cukor kryštálový
1 bal.	Zlatý klas
	voda
4 ks	vajce
100 g	cukor kryštálový
4 lyžička	kakao
250 g	Helia
troška	rum

Postup:

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

Z mlieka, cukru a pudingového prášku uvaríme tuhý puding. Heliu rozmiešame a vychladnutú kašu do nej vmiešame.

Plnku rozdelíme:

1/3 plnky premiešame s nasekaným ananášovým kompótom, touto hmotou potom plníme vnútro torty.

2/3 plnky necháme na ozdobu a ozdobíme 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>	170 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-
