

NajPečenie



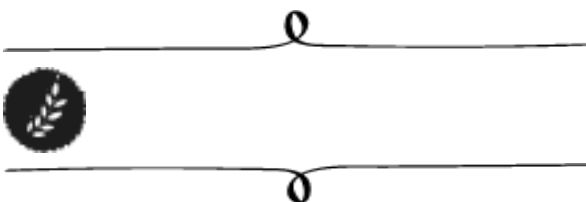
Potrebuje:

300 g	cukor práškový
6 ks	vajcia
3 lyžica	kakao
1 lyžička	ocot balzamikový
50 g	čokoláda
250 ml	smotana na šľahanie 33%
500 g	ovocie rôzneho druhu
1 ks	stužovač šľahačky

<i>Celkový čas prípravy:</i>	30 min.
<i>Čas pečenia:</i>	60 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	150 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-

Čokoládová torta s lesným ovocím.

Príjemne sladká chrumkavá ovocná torta pre spríjemnenie dňa.



Postup:



Predhrejeme si rúru na 180 stupňov. Vyšľaháme bielky do tuha a za stáleho šľahania pridávame cukor a ešte 2 minúty šľaháme. Na koniec pridáme kakao, ocot a čokoládu a zľahka premiešame.

Tortovú formu vystelíme papierom na pečenie, tak aby papier pokrýval aj strany, nebojte sa toho, že torta nebude mať pekny gul'atý tvar, všetkým bude určite chutiť. Hmotu vylejeme do tortovej formy.



Vložte tortovú formu do rúry a stíšte rúru na 150 stupňov. Pečenie približne hodinu. Hotový korpus je na okrajoch krehký a suchý, ale ak ho v strede jemne stlačíte prstom, mal by byť mäkký.

NajPečenie



Vypnite rúru, pootvorte dvierka a nechajte korpus v rúre úplne vychladnúť.

Vyšľahajte šľahačku so stužovačom, navrstvite na vychladnutý korpus a posypte ovocím aké máte radi. Dobrú chuť!