

NajPečenie



Čokoládová torta

Jednoduchá torta, ktorou potešíte každého oslávenca

Potrebuje:

mds

6 ks	vajcia
290 g	cukor práškový
150 g	múka hrubá
150 g	múka hrubá
30 g	maslo
2,5 lyžica	kakao
150 ml	mlieko
1,5 lyžica	múka polohrubá
200 g	Helia
1 ks	vanílinový cukor
1 ks	čokoládová poleva
30 g	Palmarín

Postup:

Z bielkov a 100g cukru ušľaháme tuhý sneh. Žĺtky a 40g cukru vymiešame do penista, pridáme sneh a zľahka vmiešame preosiatu múku, rozohriaty Palmarín a 1,5 PL kaka. Cesto rozotrieme do vymastenej a múkou vysypanej formy. Dáme piecť do predhriatej rúry asi na 45 minút. Po upečení vyklopíme, necháme vychladnúť a pozdĺžne rozrežeme.

Na miernom ohni necháme zovrieť mlieko rozmiešané s múkou a povaríme asi 2 minúty. Za občasného miešania necháme hustú kašu vychladnúť. Do vychladnutej kaše pridáme zmäknutú Heliu, cukor a zvyšok kakaa a vymiešame do penista. Hotovým krémom plníme pripravený korpus.

Na záver hotovú tortu polejeme čokoládovou polevou a podľa potreby ozdobíme.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	60 min.
<i>Čas pečenia:</i>	45 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-
