NajPečenie



Čokoládovo mandarinková torta

Táto šťavnatá mandarínková torta vám zachutí tak, že ju určite nebudete piecť len raz...

Potrebujete:

80 g	Palmarín
70 g	Cera
80 g	múka polohrubá
25 g	cukor práškový
130 g	cukor kryštálový
40 g	krémový prášok Zlatý klas
10 g	vanilínový cukor
80 g	čokoláda horká
200 g	čokoláda na varenie
150 g	mandarínkový kompót
4 ks	vajcia
300 ml	mlieko
50 ml	rum

Postup:

Príprava čokoládového korpusu:
80 g horkej čokolády rozpustíme, pridáme Palmarin, práškový cukor a vymiešame. Prilejeme 3 žĺtka a vymiešame do peny. Vyšľaháme tuhý sneh z 3 bielkov a 80 g kryštálového cukru a spolu s múkou ho pridáme do vymiešanej peny. Zmes rozotrieme do tortovej formy s priemerom 18 cm. Pri nižšej teplote približne 160 - 180 °C pečieme 20 - 30 minút.

Príprava vanilkového krému:
Z mlieka, 50 g kryštálového cukru, 10 g vanilínového cukru a krémového prášku uvaríme základný krém (puding). Vychladíme a pridáme vyšľahanú Heliu.

Po vychladnutí korpus rozkrojíme na 3 časti. Pokropíme rumom a naplníme vanilkovým krémom a mandarinkovým kompótom. 200 g čokolády a 70 g Cery roztopíme. Potiahneme tortu čokoládou a vhodne dozdobíme.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**20 - 30 min.**
Teplota pečenia:	**140 - 160 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažké**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.