NajPečenie

Čokoládovo - višňová torta

Torta je príjemne čokoládová s mierne kyslastou príchuťou višní, ktoré ju osviežia.

Potrebujete:

cukor

10 ks	vajce
2 lyžica	kakao
1 bal.	prášok do pečiva
3 lyžica	olej
1 liter	mlieko
4 ks	Zlatý klas
350 g	Helia
2 lyžica	kakao
6 lyžica	cukor práškový
	višne vykôstkované kompótové
podľa potreby	čokoláda
350 g	cukor kryštálový
450 g	múka hladká

Postup:

Tmavé cesto: Zo 6 vajec, 200g cukru, 250g múky, 2 lyžíc kakaa, 2 lyžíc oleja a pol prášku do pečiva upečieme cesto, ktoré potom prekrojíme na polovicu.

Svetlé cesto: Zo 4 vajec, 150 g cukru, 200g múky, 1 lyžice oleja a 1 prášku do pečiva upečieme cesto a tiež prekrojíme na polovicu. Máme teda dve svetlé a dve tmavé cestá.

Čokoládový krém: Z 1 l mlieka a 3 klasov uvaríme krém. Vychladnutý zmiešame s 250 g masla vymiešaného s 3 veľkými lyžicami práškového cukru a 2 lyžicami kakaa.

Višňový krém: V 3 dcl šťavy z višňového kompótu (ak chýba, zvyšok doliať vodou) uvaríme 1 zlatý klas. Keď vychladne, vmiešame 100 g masla (Helia) vymiešaného s 3 lyžicami práškového cukru.

Plníme tortu: Spodný tmavý plát natrieť

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**50 min.**
Čas pečenia:	**15 min.**
Teplota pečenia:	**170 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

polovicou čokoládového krému, potom ide svetlý plát, višňový krém (do ktorého poukladáme aj vykôstkované višne), druhý svetlý plát, druhá polovica čokoládového krému a navrch tmavý plát. Tortu poliať čokoládou.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.