NajPečenie

# Gaštanová torta

Gaštanová dobrota pre mlsné jazýčky.

## Potrebujete:

### klas

| | |
|---|---|
| **6 ks** | vajcia |
| **500 g** | gaštanové pyré (rozmixované gaštany) |
| **1 bal.** | šlahačka v prášku |
| **150 ml** | mlieko |
| | rum |
| | ríbezľový džem |
| | Palmarín |
| | múka hladká |

| | |
|---|---|
| *Celkový čas prípravy:* | **45 min.** |
| *Čas pečenia:* | **30 min.** |
| *Teplota pečenia:* | **160 ˚C** |
| *Náročnosť prípravy:* | **ťažšie** |
| *Počet porcií:* | **-** |

## Postup:

Príprava cesta:
Oddeľte žĺka od bielkov. Trištvrte gaštanového pyré zmiešame so žĺtkami. Vyšľaháme si bielka (+ štipka soli aby to bolo tuhšie). Postupne zmiešame vyšľahané bielka s gaštanovou hmotou, ktorú sme si urobili na začiatku.
Formu si vymastíme Palmarinom a vysypeme múkou. Pečieme 30-45min pri teplote 160°C v elektrickej trúbe.

Príprava krému: Mlieko vyšľaháme so šľahačkou a zbytkom pyré elektrickým ručným šľahačom.

Korpus rozrežeme na polku, pokvapkáme rumom, potrieme džemom, potom šľahačkou a prikryjeme korpusom. Celú tortu potrieme zbytkom krému a ľubovolne ozdobíme. Napr. postrúhame na vrch gaštanové pyré (ak nám ešte ostalo) alebo ozdobíme ovocím.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.