



Gaštanová torta

Gaštanová dobrota pre mlsné jazýčky.

Potrebuje:

klas

6 ks	vajcia
500 g	gaštanové pyrė (rozmixované gaštany)
1 bal.	šľahačka v prášku
150 ml	mlieko
	rum
	ríbezľový džem
	Palmarín
	múka hladká

Postup:

Príprava cesta:

Oddel'ite žĺka od bielkov. Trištvrte gaštanového pyrė 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 pyrė elektrickým ručným šľahačom.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	45 min.
<i>Čas pečenia:</i>	30 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	160 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-

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