

NajPečenie



Gaštanová torta

Lahká torta na jesenné večery pri vínu s dobrými kamarátmi.

Potrebuje:

100 g	Helia
70 g	Cera
4 lyžica	múka polohrubá
6 lyžica	cukor práškový
250 g	gaštanové pyrė (rozmixované gaštany)
200 g	čokoláda
4 lyžica	lekvár pikantný
1 lyžička	kypriaci prášok do pečiva
4 ks	vajcia
2 lyžica	rum

Postup:

4 žltka vymiešame s 4 lyžicami práškoveho cukru, pridáme múku s práškom do pečiva a tuhý sneh vyšľahaný zo 4 bielok. Tortovú formu vymastíme a posypeme múkou, cesto naň vylejeme a zarovnáme. Tortu pečieme v stredne teplej rúre asi 45 minút.

Vymiešame Heliu s 2 lyžicami práškoveho cukru, pridáme gaštanové pyrė a 2 lyžice rumu.

Po upečení rozkrojíme korpus na dve polovice a necháme vychladnúť. Vychladnutú tortu rozkrojíme na polovicu, natrieme lekvárom a plnkou, a navrch dáme druhú polovicu korpusu.

Roztopíme čokoládu s Cerou a tortu ňou polejeme. Ozdobíme podľa chuti a fantázie (orechami, gumenými cukríkmi..) a necháme stuhnúť.

Celkový čas prípravy:	20 min.
Čas pečenia:	45 min.
Teplota pečenia:	160 - 180 °C
Náročnosť prípravy:	ťažšie
Počet porcií:	-
