



Jablková torta od babičky

Chcete pre zmenu potešiť babičku vy? Prekvapte ju vlastnoručne upečenou jablkovou tortou.



Potrebuje:

150 g	Helia
360 g	cukor práškový
5 lyžica	detská krupica
9 g	kypriaci prášok do pečiva
6 lyžica	kakao
	malinový džem
100 g	orechy mleté
50 g	mandľové lupienky opražené
120 g	jablká
	soľ
3 lyžica	voda

Postup:

Príprava cesta:

Ošúpané a nastrúhané jabĺčka zasypeme 5 lyžicami krupice, premiešame a necháme postáť.

Medzitým si vymastíme a strúhankou vysypeme 2 tortové formy. Môže sa piecť aj v jednej, ale tento druh korpusu sa obtiažnejšie prekrajuje, lebo je vlhký. Rúru nastavíme na 170 - 180 °C.

Mleté orechy (alebo mandle) si nasucho opražíme na panvici, po odstavení primiešame 3 lyžice kakaa a necháme vychladnúť. Vymiešame žltka so 150 g cukru a bielka na tuhý sneh.

Do jabĺčok primiešame žltkovú hmotu, potom pomaly pridávame orechy s kakaom a prášok do pečiva. Na koniec jemne vmiešame sneh z bielkov.

Celkový čas prípravy:	20 min.
Čas pečenia:	35 - 40 min.
Teplota pečenia:	170 - 180 °C
Náročnosť prípravy:	ťažšie
Počet porcií:	-

NajPečenie

Pečieme vo vyhriatej rúre na 170 °C 35 - 40 minút, kým sa cesto nezačne odlučovať od bokov formy.

Príprava krému:

Rozpustíme Heliu s vodou, pomaly primiešavame 150 g preosiateho cukru a kakao. Varíme za stáleho miešania do zovretia. Odstavíme a občas premiešame, kým vychladne.

Korpus po vytiahnutí z rúry potrieme džemom. Vychladnutý krém nanášame na vychladnutý korpus. Polovicu krému medzi 2 korpusy, polovicu na vrch a boky torty.

Ozdobíme praženými mandľovými lupienkami (alebo ľubovoľne podľa chuti) a podávame so šľahačkou.