

NajPečenie



Jadranská torta

Upečte vlastnoručne tortu, ktorej nik neodolá..



Potrebujete:

250 g	Helia
4 lyžica	múka hrubá
5 lyžica	cukor kryštálový
100 g	cukor kryštálový
100 g	orechy mleté
6 g	kypriaci prášok do pečiva
1 lyžica	kakao
250 g	maizena
5 ks	vajcia
350 ml	mlieko
1 ks	šľahačka prášková mandľové lupienky

Postup:

Príprava korpusu:

Z 5 bielkov a 5 lyžíc kryštálového cukru vyšľaháme sneh, do ktorého pridáme 5 žĺtkov, múku, kakao a prášok do pečiva. Nalejeme do vymastenej tortovej formy a dáme upiecť na 180 °C.

Príprava krému:

Z 200 ml mlieka, 100 g kryštálového cukru a maizeny uvaríme kašu. Po vychladnutí pridáme zmäknutú Heliu a prisypeme orechy. Celé dobre premiešame.

Upečený a vychladnutý korpus potrieme krémom, natrieme vyšľahanú šľahačku, ktorú rozotrieme aj po obvode torty. Dozdobíme mandľovými lupienkami prípadne čokoládou a necháme stuhnúť v chladničke.

Príprava šľahačky:

Šľahačku v prášku vyšľaháme so 150 ml mlieka.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	15 min.
<i>Čas pečenia:</i>	-
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-
