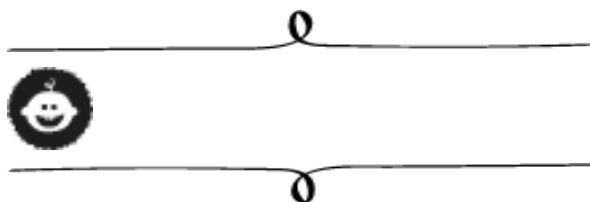




Jahodová bomba

Bomba, ktorá zatrasie vašimi chuťovými pohárikmi.



Potrebuje:

100 g	múka hrubá
100 g	cukor kryštálový
4 ks	vajcia
	jahodový džem
250 g	smotana kyslá
500 g	smotana na šľahanie 33%
	želatína
	vanilínový cukor
500 g	jahody
1 ks	krémový prášok Zlatý klas

Postup:

Príprava rolády: žltka vymiešame s cukrom, pridáme vyšľahaný sneh z bielkov a múku. Na plech položíme papier na pečenie (lepšie sa nám potom bude manipulovať s cestom) a vylejeme naň cesto v tenkej vrstve (hrúbka cca 1 cm) a upečieme.

Ešte teplé cesto potrieme džemom a roládu stočíme a necháme vychladnúť. Vychladnutú roládu nakrájame. Hrúbka nakrájaných kúskov by mala byť cca 0,5 cm, aby nám vyšlo čo najviac kúskov.

Zoberieme si misku (výška cca 10 cm, šírka cca 20 cm) a vystelieme ju potravinovou fóliou. Dno i boky misky vyložíme nakrájanou roládou (roláda nám musí ostať ešte aj na pokrytie spodnej časti torty).

Príprava plnky: vymiešame kyslú smotanu a smotanu na šľahanie s vanilkovým cukrom a pridáme želatínu. Príprava želatíny: do tohto receptu sa mi najviac osvedčila želatína, ktorá sa nevarí. Želatínu vysypeme do pohára, do ktorého sme dali 4 kávové lyžičky vody.

Celkový čas prípravy:	30 min.
Čas pečenia:	10 min.
Teplota pečenia:	180 °C
Náročnosť prípravy:	ťažké
Počet porcií:	-

NajPečenie

Necháme 10 minút napučať. Potom želatínu zohrejeme, kým sa nerozpustí a hneď pridáme do smotanovej plnky, zamiešame a nalejeme plnku do misky s roládou.

Dáme do chladničky stuhnúť cca na 3 hodiny (ak nás netlačí čas najlepšie nechať v chladničke do ďalšieho dňa). Poznámka: je dôležité použiť 16%-nú kyslú smotanu a 33%-nú smotanu na šľahanie, aby bola plnka dostatočne stuhnutá a po vyklopení z misky nezačala "padat".

Na stuhnutú plnku naukladáme prepolené jahody, čo najhustejšie (ale nie do výšky, aby boli potom celé zaliate Zlatým klasom). 400 ml šťavy z jahôd zmiešame so Zlatým klasom a uvaríme. Necháme mierne vychladnúť a nalejeme v rovnomernej vrstve na jahody. Spodnú časť torty hneď prikryjeme zvyšnou roládou (ak jej nemáme dosť môžeme použiť piškóty). Dáme stuhnúť do chladničky. Po stuhnutí by sa mala dať torta z misky pekne vyklopiť.