NajPečenie



Jahodová torta s plnkou z bielej čokolády

Je osviežujúca a nie príliš sladká a navyše pozrite ako vyzerá :).

Potrebujete:

1 ks	korpus
200 g	čokoláda biela
300 ml	smotana kyslá
280 ml	smotana na šľahanie 33%
1/2 bal.	stužovač šľahačky
	jahody
	džem
	mandle
	kakao

Celkový čas prípravy:	**120 min.**
Čas pečenia:	**20 min.**
Teplota pečenia:	**200 °C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Šľahačku vyšľaháme a odložíme do chladu. Bielu čokoládu si rozpustíme nad parou (POZOR môže sa zraziť, preto ju radšej pri roztápaní občas zložíme z pary.). Rozpustenú čokoládu pridáme do želatínového stužovača, ktorý sme si pripravili podľa návodu, rozmiešame a pridáme kyslú smotanu a zase premiešame. Nakoniec pridáme vyšľahanú šľahačku.

Korpus natrieme džemom a vylejeme naň šľahačkovú zmes. Ak chceme dvojfarebnú plnku, tak si šľahačkovú zmes rozdelíme na dve časti a do jednej zamiešame kakao. Dáme stuhnúť do chladničky.

Po stuhnutí odstránime bok formy a vrch torty ozdobíme nakrájanými jahodami, ktoré môžeme potrieť želatínou. Aby sa leskli a neobschli. Bok torty môžeme posypať opraženými plátkami mandlí.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.