NajPečenie



Jarný sen

Radi snívate? Doprajte si krásny a chutný sen kedykoľvek počas dňa.

Potrebujete:

2 ks	vajcia
250 g	cukor krupicový
1 bal.	vanilínový cukor
60 ml	olej
125 g	múka hladká
2 lyžica	kypriaci prášok do pečiva
500 g	jahody
250 ml	smotana na šľahanie 33%
1 bal.	stužovač šľahačky
250 g	tvaroh
50 g	cukor práškový
2 bal.	vanilínový cukor
1 ks	citrón
75 ml	Fanta
500 g	rebarbora
60 g	Solamyl

Postup:

Cukor a vanilkový cukor spolu s vajciami šľaháme do penista. Pridáme olej a Fantu. Múku s práškom do pečiva zmiešame a postupne pridáme k cestu. Na vymastenú a múkou vysypanú formu (26cm) vylejeme cesto a pečieme pri 160°C asi 20 min.

Tvaroh zmiešame s cukrom a citrónovou šťavou. Pridáme šľahačku, vyšľahanú so stužovačom a lyžicou natrieme na vychladnutý kompót. Skúste natrieť nerovnomerne, aby bol vrch vlnovkový.

Rebarboru nakrájame a dáme do hrnca, posypeme cukrom a necháme stáť 15min. Jahody nakrájame na štvrťky, pár si necháme na ozdobu. Odstátu rebarboru trocha podusíme. Solamyl zmiešame s trochou vody a primiešame k rebarbore, trocha povaríme, pridáme jahody a premiešame. Kompót dáme rovnomerne na korpus a necháme v chladničke stuhnúť.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**20 min.**
Teplota pečenia:	**160 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Na ozdobu použijeme: 1 pol. lyžica práškového cukru, 1 čajová lyžica nasekanej mäty, 1-2 pol. lyžice opražených mandľových lupienkov. Jahody, cukor a mätu premiešame a ozdobíme nimi tortu. Okraje môžeme posypať mandľami.

.....

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.