NajPečenie

Čokoládová torta

Je jednoduchý, nenáročný a pre maškrtníkov čokolády ako stvorený. Pozrite si fotopostup.

Potrebujete:

fsv

4 ks	vajce
4 lyžica	múka polohrubá
4 lyžica	cukor práškový
1/2 bal.	kypriaci prášok do pečiva
2 lyžica	kakao
250 ml	smotana na šľahanie 33%
250 g	čokoláda na varenie
50 g	Cera

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**15 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Z bielkov vyšľaháme sneh. Po chvíli pridáme cukor a vyšľaháme do tuha.

Primiešame žĺtky, múku s kypriacim práškom do pečiva, kakao a olej. Vymastíme a pomúčime tortovú formu, dáme do nej piškótové cesto a upečieme.

Čokoládu nastrúhame do misky. Smotanu zohrejeme (nesmie vrieť) a zalejeme ňou postrúhanú čokoládu. Miešame, až kým sa čokoláda rozpustí.

Necháme vychladnúť. Potom vyšľaháme na krém (asi 1 minútu).

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

Korpus prekrojíme na tri časti, medzi ktoré natrieme krém. Krémom natrieme aj boky torty.

Roztopíme čokoládu na varenie a pridáme trochu Cery aby potom poleva nepraskala. Nožom ju rozotrieme na vrch torty.

Necháme v chlade stuhnúť. Potom ozdobíme podľa fantázie

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.