



Jednoduchá orechová torta

Recept je vhodný aj pre gazdinky, ktoré nie sú zručné v pečení.

Potrebuje:

125 g	Helia
180 g	cukor kryštálový
100 g	lieskové orechy mleté
100 g	vlašské orechy mleté
200 g	čokoláda na varenie
6 ks	vajcia

Postup:

Z bielkov vyšľaháme sneh.

V ďalšej nádobe vyšľaháme žĺtka s cukrom a rozpustenou Heliou. Na pare si necháme rozpustiť čokoládu, ktorú pridáme do zmesi zo žĺtkov a ďalej pridáme vlašské a lieskové pomleté orechy. Na záver zľahka primiešame sneh z bielkov.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	40 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	120 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Zmes vylejeme do vopred vymastenej tortovej formy a pečieme 40 minút na 120 °C.

Po upečení tortu servírujeme s parížskou alebo obyčajnou šľahačkou.