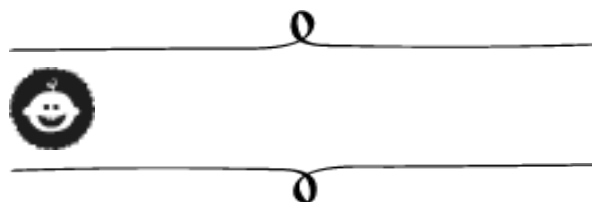




Tvarohovo jahodová torta

S touto jednoduchou tvarohovou pochúťkou si spravíte aj z bežného dňa sviatok...



Potrebuje:

180 g	Palmarín
300 g	múka hladká
100 g	cukor práškový
2 lyžička	cukor práškový
300 g	tvaroh - pasírovaný
1/2 ks	smotana na šľahanie 33%
1 lyžička	sóda bikarbóna
10 bal.	vanilínový cukor
250 g	jahody - čerstvé
1 ks	citrón
1 ks	vajcia
	soľ
1 lyžica	rum

Postup:

Príprava cesta: preosiatu múku s Palmarinom, 100 g práškového cukru, vajíčkom, sódou bikarbónou, 1 čajovou lyžičkou citrónovej kôry a štipkou soli premiesime. Vypracované cesto zabalíme do fólie a na pol hodinu odložíme do chladničky.

Vychladnuté cesto rozvalkáme na pomúčenej doske a dáme do vymastenej a pomúčenej tortovej formy. Pečieme vo vyhriatej rúre na 180 °C asi 20 min.

Príprava krému: tvaroh, vanilkový cukor, smotanu a trochu Palmarinu premiešame šľahačom. Pridáme za lyžicu rumu, 2 čajové lyžičky práškového cukru a vymiešame tvarohový krém. Nakoniec jemne vmiešame jahody.

Tvarohovú masu s jahodami nanesieme na cesto a povrch ozdobíme jahodami a lístkami mäty.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	15 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-
