NajPečenie



Karamelovo orechová torta

Vlastnoručne upečenou karamelovo orechovou tortou potešíte každého oslávenca...

Potrebujete:

voda

200 g	Helia
80 g	múka polohrubá
80 g	cukor práškový
150 g	cukor kryštálový
300 g	marcipán
20 g	lieskové orechy
60 g	čokoláda horká
	čokoládová dekorácia biela a tmavá
10 g	vanilínový cukor
4 ks	vajcia
50 ml	rum
20 ml	voda
275 ml	smotana na šľahanie 33%

Postup:

Príprava orechovo piškótovej hmoty:
Bielka zo 4 vajec a 2/3 práškového cukru vyšľaháme na tuhý sneh. Žĺtka a jednu tretinu práškového cukru vymiešame, pridáme vodu a vanilínový cukor. Obidve peny spolu zľahka spojíme, pridáme preosiatu múku s 20 g lieskových orechov. Dáme do pripravenej tortovej formy. Pečieme pri teplote 180 °C približne 30 minút.

Príprava karamelového krému:
150 g kryštálového cukru rozpustíme na karamel, pridáme 125 g zohriatej smotany, prevaríme a vychladíme. Po vychladnutí karamel so smotanou našľaháme a pridáme zmäknutú Heliu. Vyšľaháme hladký krém.

Príprava čokoládového krému:
60 g horkej čokolády rozpustíme, pridáme 30 g tekutej smotany. Zvyšných 120 g smotany vyšľaháme a primiešame zľahka do čokolády so smotanou.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**30 min.**
Teplota pečenia:	**160 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažké**
Počet porcií:	**-**

Po vychladnutí piškótovú hmotu rozkrojíme na 4 časti, pokropíme rumom, naplníme karamelovým a čokoládovým krémom, necháme stuhnúť. Obalíme do marcipánu a vhodne dozdobíme.

.....

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.