

# NajPečenie



## Kávovo-koňaková torta

Je svieža, výborne chutí a je vynikajúca na Valentína.

### Potrebuje:

#### olej

6 ks	vajce
50 g	orechy
1 bal.	vanilínový cukor
180 g	múka polohrubá
160 g	cukor kryštálový
50 g	cappuccino
1 bal.	prášok do pečiva
500 ml	mlieko
100 g	cukor kryštálový
2 bal.	puding vanilkový
250 g	Helia
50 g	cappuccino
100 ml	vaječný koňak
40 ml	olej

### Postup:

Žĺtky, vanilkový cukor a cukor vymiešame do peny, pridáme olej, orechy, kávu (nie varenú), múku a prášok do pečiva. Potom vyšľaháme sneh, a vymiešané žĺtko pomaly vmiešame do cesta. Pečieme pri 160-180 °C , asi 45 min. Necháme vychladnúť a rozrežeme na 3 časti.

Z mlieka, cukru a pudingového prášku uvaríme tuhý puding. Ešte do teplého primiešame kávu (nie varenú) a za stáleho miešania vychladíme. Potom primiešame vaječný likér. Helio rozmiešame a vychladnutú kašu vmiešame do Helie.

Korpus plníme, tak aby polovica išla na plnku do vnútra a polovicou potrieme celú tortu a ozdobíme podľa fantázie.

# NajPečenie

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>120 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>45 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>170 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>-</b>

---