

NajPečenie



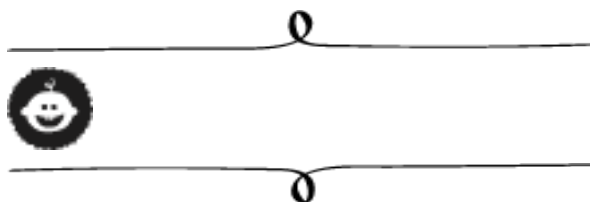
Potrebujete:

5 ks	vajcia
300 g	cukor práškový
1/2 bal.	kypriaci prášok do pečiva
200 g	múka hladká
100 g	orechy sekané
10 lyžica	voda
500 ml	smotana na šľahanie 33%
150 g	čokoláda
50 g	cukor kryštálový
	MMF pot'ahová hmota
	káva

<i>Celkový čas prípravy:</i>	60 min.
<i>Čas pečenia:</i>	45 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	170 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-

Klobúčik

Torta v tvare klobúčika, ktorá sa však najlepšie hodí do bruška.



Postup:

Bielky oddelíme od žĺtok a žĺtka vyšľaháme s preosiatym práškovým cukrom. Potom zašľaháme vodu.

Preosejeme hladkú múku s práškom do pečiva a primiešame orechy.

K žĺtkam postupne pridávame múku s orechami a tuhý sneh z bielkov. Korpus pečieme v nerezovej miske - aby sme dosiahli tvar klobúčika, v predhriatej rúre pri 170 °C cca 45 min.

Na krém si uvaríme šľahačku s čokoládou a cukrom. Necháme vychladnúť najlepšie do druhého dňa a vyšľaháme. Korpus prerežeme na dve časti, pokvapkáme kávou, potrieme krémom a zaťažíme. Krémom potrieme tiež povrch torty.

Pot'ahovú hmotu rozvalkáme na požadovanú hrúbku a valčekom preniesieme na tortu.

NajPečenie

Uhládime, konce zarovnáme a špáratkou prechádzame aby sme dosiahli efekt vlniaceho sa klobúčka. Ľubovoľne dozdobíme a hotovo.