NajPečenie



Letná osviežujúca torta

Torta vhodná na horúce letné dni.

Potrebujete:

smotana

100 g	cukor práškový
5 ks	vajcia
100 g	hladkej múky
20 g	cukor vanilkový
30 g	Palmarín
štipka	kypriaci prášok do pečiva
200 g	Smotana pochúťková
30 g	cukor kryštálový
20 g	cukor vanilkový
150 g	čerstvé ovocie
50 g	čokoláda
100 ml	smotana na šľahanie 33%
250 ml	smotana na šľahanie 33%
200 ml	smotana kyslá

Postup:

Postup na prípravu cesta - bielka, 2/3 práškového cukru a jeden vanilínový cukor vyšľaháme na tuhý sneh. Žĺtky vymiešame so zvyšným cukrom, pridáme rozpustený Palmarin. Bielkový sneh a žĺtkovú penu spolu zľahka zmiešame, pridáme hladkú múku s kypriacim práškom. Rozotrieme do pripravenej formy. Pri teplote 180°C, pečieme približne 30 min. Po upečení a vychladnutí rozkrojíme na tri časti. Naplníme ľahkou smotanovou náplňou. Necháme stuhnúť, po stuhnutí bohato dozdobíme čerstvým ovocím, šľahačkou a čokoládou, prípadne mandľovými makronkami.

Smotanová náplň – smotanu, kryštálový cukor s vanilínovým, vyšľaháme, pridáme pochúťkovú smotanu. Zľahka zamiešame, aby nám náplň nezredla.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**180 min.**
Čas pečenia:	**30 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.