NajPečenie



Malinovo - kakaová torta

Nepečená torta, ktorá v lete osvieži. Recept na túto tortu je spojením chuti malín a kakaa či čokolády, ktorým nikto neodolá. Chutný zákusok vhodný na každú príležitosť.

Potrebujete:

cesto

120 g	kakaové sušienky
70 g	maslo

plnka

750 g	tvaroh
200 g	kyslá smotana
1 balíček	vanilkový cukor
2 lyžica	kryštalový cukor
150 g	maliny
2 lyžica	kakao
20 g	želatina
6 lyžica	voda
1 hrsť	maliny na ozdobu
1 podľa potreby	čokoláda horká

Postup:



Na dno okrúhlej formy dáme papier na pečenie. Sušienky rozmixujeme a spojíme s maslom do hmoty, ktorú rovnomerne rozložíme na dno.



Do malého hrnca nasypeme želatinu a prilejeme vodu. Želatinu necháme napučať. Potom mierne ohrejeme, aby sa rozpustila. Tvaroh zmiešame s kyslou smotanou, kryštálovým a vanilkovým cukrom. Želatinu spojíme s tvarohovou zmesou.



Tvarohovú zmes rozdelíme do dvoch misiek. Jednu časť zmiešame s rozmixovanými malinami a druhú s kakaom.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**150 min.**
Čas pečenia:	**-**
Teplota pečenia:	**-**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**8**



Na sušienkový základ nalejeme malinovú hmotu, zarovnáme a na chvíľu schladíme. Potom navrstvíme kakaovú hmotu, opäť dôkladne zarovnáme a dáme do chladničky na dve hodiny. Pred servírovaním vrch ozdobíme strúhanou čokoládou a čerstvými malinami.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.