

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.

Potrebuje:

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 hrst' 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 želatínu a prilejeme vodu. Želatínu necháme napučať. Potom mierne ohrejeme, aby sa rozpustila. Tvaroh zmiešame s kyslou smotanou, kryštalovým a vanilkovým cukrom. Želatínu spojíme s tvarohovou zmesou.



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

NajPečenie



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.

Celkový čas prípravy: **150 min.**

Čas pečenia: -

Teplota pečenia: -

Náročnosť prípravy: **ľahké**

Počet porcií: **8**
