NajPečenie



Mandarínková torta

Ovocná torta s príjemnou a ľahkou chuťou, osviežujúca na leto, ale poteší aj v zime.

Potrebujete:

180 g	múka hladká
120 g	Palmarín
3 ks	žĺtok
1/2 lyžička	soľ
120 g	cukor práškový
50 g	cukor krupicový
150 ml	smotana na šľahanie 33%
3 ks	želatina plátková
	múka na vysypanie formy
na vymastenie formy	Palmarín
500 ml	Mandarínková šťava
60 g	Zlatý klas
130 g	mandarínkový kompót
120 g	mandarínka
1 bal.	želé tortové
50 ml	smotana na šľahanie 33%

Postup:

Žĺtky vyšľaháme s 1 polievkovou lyžicou studenej vody. V mise spracujeme múku s cukrom a soľou, pridáme studený na kocky nakrájaný Palmarin a zmes rozdrobíme prstami. Potom pridáme rozšľahané žĺtky a veľmi krátko premiesime, aby sa cesto spojilo. Dôležité je prestať s miešaním ihneď ako sa cesto spojí.

Cesto zabalíme do fólie a uložíme na 1 hodinu do chladničky. Potom ho rozvaľkáme na jemne pomúčenej doske. Cesto by nemalo byť obalené múkou, preto je dobré ho vaľkať cez fóliu. Potom ho pomocou valčeka dáme do okrúhlej formy na pečenie. Môže mať na okraji aj vrúbky. Formu vymastíme a posypeme múkou. Dno popicháme vidličkou a prekryjeme papierom na pečenie. Na papier na pečenie nasypeme suché strukoviny a koláč pečieme na 200ºC asi 10 min, potom strukoviny aj papier na pečenie odstránime. Dno koláča opäť popicháme vidličkou a pečieme ešte 5 až 10 minút.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**60 min.**
Čas pečenia:	**20 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Upečený korpus necháme vychladnúť, vyberieme ho z formy a potom naň nanesieme plnku. Na povrch plnky uložíme scedené mandarínky, ktoré zalejeme čírym želé. Po stuhnutí ozdobíme vyšľahanou šľahačkou a lístkami mäty.

Plnka: V mandarínkovej šťave rozmiešame Zlatý klas, pridáme cukor a uvaríme kašu, ktorú necháme vychladnúť. Želatínu pripravenú podľa návodu primiešame do polovychladnutej kaše. Premiešame, necháme chvíľu odstáť, potom vmiešame vyšľahanú šľahačku a nakrájané mandarínky.

.....

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.