NajPečenie



Matúškova torta

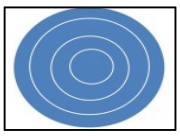
Na pohľad veľmi zaujímavá a rovnako chutná torta..

Potrebujete:

120 g	Palmarín
200 g	múka hladká
200 g	cukor práškový
80 g	cukor práškový
500 g	tvaroh - pasírovaný
1 ks	kypriaci prášok do pečiva
1 ks	smotana kyslá
1 ks	smotana na šľahanie 33%
1 ks	želatina
	broskyňový kompót
	ríbezľový džem
1 ks	citrón
4 ks	vajcia
100 ml	voda

Postup:

Príprava cesta:
4 žĺtka vyšľaháme s 200 g práškového cukru, pridáme 100 ml vody, roztopený Palmarin, 200 g hladkej múky, prášok do pečiva a nakoniec primiešame sneh vyšľahaný zo 4 bielkov. Cesto riadne vymiešame a dáme do tortovej formy a upečieme.



Upečený korpus prerežeme na 3 časti. Vrchnú a spodnú odložíme. Zo strednej časti vyrežeme štyri kruhy široké asi 2,5 cm pomocou dezertného tanierika, tanierika pod šálku a pohára na vodu (vid'. obrázok).

Príprava plnky: Vymiešame spolu nehrudkový tvaroh, 80 g práškového cukru, postrúhanú citrónovú kôru, šťavu z 1 citróna a 2 olúpané a roztlačené broskyne (najlepšie sú zavárané). V inej miske vyšľaháme 1 sladkú a 1 kyslú smotanu. Tvarohovú masu a vyšľahanú šľahačku spolu zmiešame a pridáme jednu

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

želatinu za studena.

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**15 - 20 min.**
Teplota pečenia:	**180 - 200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Na spodný plát natrieme lekvár (podľa chuti), položíme štvrtý (najväčší) a druhý kruh. Do medzier dáme plnku a zarovnáme. Na ďalšie poschodie dáme tretí a prvý kruh (teraz je cesto nad plnkou) a medzery zase vyplníme plnkou. Vrchný plát potrieme zo spodnej strany lekvárom a položíme navrch.

Vrch torty môžeme poliať čokoládou alebo potiahnúť marcipánom alebo iba potrieť zvyškom krému.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.