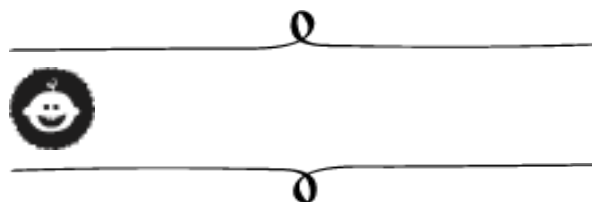




Mrveničko-tvarohová torta

Máte radi mrveničku? A čo potom mrvenička s kopou tvarohu a kakaom?



Potrebuje:

150 g	múka hladká
	soľ
80 g	Palmarín
1 lyžica	kakao
1 ks	vajcia
40 g	cukor práškový
4 ks	vajcia
150 g	cukor práškový
1	Zlatý klas
250 g	mascarpone
125 g	múka polohrubá
1 lyžica	kakao
1 lyžička	káva instantná
100 g	cukor práškový
100 g	Palmarín

Postup:

Do múky dáme štipku soli, nakrájame do toho maslo, pridáme kakao, vajce, cukor a asi 4 PL studenej vody. Rýchlo vypracujeme hladké cesto a dáme na 30min do chladničky. Potom cesto rozvalkáme a dáme do vymastenej formy. Forma musí mať vysoké okraje. Elektrickú trúbu zapneme na 180 stupňov, teplovzdušnú na 160 stupňov. Na cesto nalejeme tvarohovú plnku: všetky prísady zmiešame. Na vrch dáme drobeničku, kde tiež všetko zmiešame a nastrúhame strúhadlom. Pečieme 45-50 minút. Dobrú chuť.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	70 min.
<i>Čas pečenia:</i>	45 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	160 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
