

NajPečenie



Narodeninová piškótová Kitty torta s kakaovým krémom

Tematická narodeninová torta pre malé ale aj veľké slečny s postupom podľa fotoreceptu.



Potrebuje:

150 g	múka hladká
150 g	múka polohrubá
200 g	cukor kryštálový
5 ks	vajcia
100 ml	voda
100 ml	olej
2 ks	vanílnový cukor
200 g	Helia
140 g	cukor práškový
50 g	kakao
1 ks	kypriaci prášok do pečiva

Postup:



Postup na korpus: Žltky vyšľaháme s 200g kryštálového cukru a s jedným vanilkovým cukrom. Za stáleho miešania pridávame olej a vodu. Postupne zašľaháme obe múky zmiešané s práškom do pečiva. Ak by bolo cesto husté, čiže ak už metličky nestačia miesiť, treba pridať trochu vody alebo oleja. Nakoniec pridáme sneh z bielkov. Pečieme na 180-200 stupňov.

Celkový čas prípravy:	60 min.
Čas pečenia:	30 min.
Teplota pečenia:	180 °C
Náročnosť prípravy:	ťažké
Počet porcií:	-



Korpus vyrežeme do požadovaného tvaru. Môžete si vytlačiť obrázok z papiera a priložíte na korpus (ja som zaistila obrázok špáratkami aby to držalo). Podľa predlohy vyrežeme Kitty.

NajPečenie



Postup na prípravu krému:
200g Helie, 140g preosiateho práškového cukru, 1 vanilkový cukor a 50g horkého kakaa (nesladeného) zmiešame mixérom.
Korpusy natrieme kakaovým krémom. Už zlepené oba korpusy potrieme navrchu a aj z bokov krémom. Ak chceme tortu pot'ahovať hmotou, dáme ju do chladničky. (Ja som nechala do druhého dňa).



Koláč som piekla na normálnom plechu, čiže urobila som dva korpusy (suroviny v návode sú uvedené na jeden korpus).



Kittynka je potiahnutá WI (white icing) hmotou, aby bola biela. Farebné časti sú zafarbené wilton farbami a fúziky a očka nakreslené čiernou jedlou fixkou.