NajPečenie



Narodeninová torta

Narodeninová torta pre najmenších.

Potrebujete:

6 ks	vajce
180 g	cukor práškový
180 g	múka hrubá
250 g	maslo
2 ks	Zlatý klas
500 ml	mlieko
4 lyžica	cukor kryštálový
3 ks	banán
600 g	marcipán

Celkový čas prípravy:	**90 min.**
Čas pečenia:	**20 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Piškótový korpus: žĺtka oddelíme od bielkov. Z bielkov si vyšľaháme tuhý sneh. Žĺtky s cukrom vymiešame a pridáme múku a nakoniec tuhý sneh z bielkov. Vymastíme si tortovú formu a vysypeme múkou. Trúbu si predhrejeme na 180°C. Dáme piecť do vyhriatej rúry a po upečení necháme vychladnúť.

Vychladnutý korpus rozkrojíme na 3 časti. Natrieme krémom, poukladáme na kolieska nakrájané banány a dáme ďalší plát, ktorý natrieme džemom. Naň natrieme krém. Položíme posledný plát a natrieme zvyšným krémom. Nakoniec si rozvaľkáme marcipán a uložíme ho na korpus. Ozdobíme zvyšným marcipánom a posypeme ozdobami.

Plnku si prichystáme: uvaríme si krém z mlieka, cukru a Zlatého klasu. Uvarený krém necháme vychladnúť a vmiešame doň maslo.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.