NajPečenie

Narodeninová torta

Táto torta chutí deťom aj dospelým.

Potrebujete:

4 ks	vajce
250 g	múka hladká
220 g	cukor práškový
1 bal.	prášok do pečiva
150 ml	olej
100 ml	voda horúca
	múka na vysypanie formy
1 ks	salko
250 g	maslo
1 ks	cukríky JoJo marshmallow
1/2	citrón
podľa potreby	cukor práškový

Postup:

Piškótový korpus: bielky vyšľaháme a pred koncom pridáme polovicu cukru a došľaháme do tuha. Žĺtky vymiešame s druhou polovicou cukru. Múku si preosejeme a zmiešame s kypriacim práškom. Pridáme olej, vodu a na koniec postupne vmiešame vyšľahaný sneh. Pečieme 40 min pri 175-180°C.

Upečený korpus si vyklopíme, necháme vychladnúť a rozrežeme na 3 pláty. Spodný plát si natrieme malinovým džemom a roztlačeným banánom a natrieme krémom. Prostredný plát potrieme krémom. Vrchný diel a boky natrieme zvyšným krémom.

Krém: Salko si uvaríme vo vode - cca 1,5 hod. Po vychladnutí vymixujeme s maslom.
Poťahovacia hmota: je možnosť si urobiť ju z marschmalow cukríkov alebo kúpiť K2 (respektíve niečo podobné).

Postup na marschmalow poťahovaciu hmotu: Balík cukríkov dáme do misy vymastenej

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**-**
Čas pečenia:	**40 min.**
Teplota pečenia:	**175 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

maslom, trošku pokvapkáme citrónovou šťavou a vložíme na 20 sekúnd do mikrovlnky. Roztopenú hmotu postupne zmiešame s práškovým cukrom kým nie je elastická (nesmie sa lepiť). Hmotu si potom vyvaľkáme a dáme na tortu. Z danej hmoty si môžeme povykrajovať rôzne ozdoby alebo postavičky.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.