NajPečenie



Orechová torta

Orechová torta obalená modrým fondánom.

Potrebujete:

6 ks	vajcia
300 g	cukor kryštálový
	voda
200 g	múka polohrubá
100 g	orechy sekané
1/4 bal.	kypriaci prášok do pečiva
1 liter	mlieko
3 bal.	krémový prášok Zlatý klas
2 balíček	vanilínový cukor
750 g	Helia
350 g	cukor práškový
	čokoláda na varenie
1 lyžica	olej
1 lyžička	citrónová šťava
1 bal.	cukríky JoJo marshmallow
600 g	cukor práškový

Postup:

Príprava piškótového cesta: 6 bielkov rozšľaháme, postupne pridávame 300 g kryštálového cukru, 6 lyžíc vody, 6 žĺtkov, 200g polohrubej múky, prášok do pečiva a orechy.

Príprava krému: Z mlieka, Zlatých klasov a vanilky uvaríme hustý krém. Heliu vymiešame s preosiatym práškovým cukrom a do toho postupne zamiešavame vychladnutý krém. Roztopenú čokoládu postupne pridáme do hotového krému.

Poťahová hmota: Použijeme 2PL vody, 1PL oleja, pol až 1 lyžička citr.šťavy, 1 balíček marshmelow (170g), 500-600 prášk. cukru Všetko okrem cukru dáme do misky a do mikrovlnky roztopiť. Potom do toho postupne zamiešame cukor.

Vychladnutý korpus rozrežeme, pokvapkáme rumom, natrieme džemom, krémom a naplníme. Necháme stuhnúť a potiahneme MMF poťahovou hmotou. Ozdobíme podľa

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

fantázie.

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

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.