

# NajPečenie



## Orechová torta

Orechová torta obalená modrým fondánom.

### Potrebujete:

<b>6 ks</b>	vajcia
<b>300 g</b>	cukor kryštálový voda
<b>200 g</b>	múka polohrubá
<b>100 g</b>	orechy sekané
<b>1/4 bal.</b>	kypriaci prášok do pečiva
<b>1 liter</b>	mlieko
<b>3 bal.</b>	krémový prášok Zlatý klas
<b>2 balíček</b>	vanilínový cukor
<b>750 g</b>	Helia
<b>350 g</b>	cukor práškový čokoláda na varenie
<b>1 lyžica</b>	olej
<b>1 lyžička</b>	citrónová šťava
<b>1 bal.</b>	cukríky JoJo marshmallow
<b>600 g</b>	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. Helio vymiešame s preosiatym práškovým cukrom a do toho postupne zamiešavame vychladnutý krém. Roztopenú čokoládu postupne pridáme do hotového krému.

Potáhová hmota: Použijeme 2PL vody, 1PL oleja, pol až 1 lyžička citr.šťavy, 1 balíček marshmellow (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 potáhovou hmotou. Ozdobíme podľa

# NajPečenie

fantázie.

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>60 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>60 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>180 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ťažké</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>-</b>

---