NajPečenie



Orechová torta

Orechová torta s ríbezľovým džemom od Oľgy.

Potrebujete:

8 ks	vajcia
400 g	cukor kryštálový
200 g	orechy mleté
1 ks	kypriaci prášok do pečiva
100 g	múka hrubá
1/2 liter	mlieko
2 ks	krémový prášok Zlatý klas
	rum
250 g	Helia
	ríbezľový džem

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**25 min.**
Teplota pečenia:	**200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Žĺtky vymiešame s 200g cukru, pridáme orechy, múku, prášok do pečiva a štipku soli. Vlejeme do tortovej formy vymastenej a vysypanej múkou. Dáme piecť. Po vychladnutí prerežeme na 3 pláty. Každý natrieme džemom najlepšie rýbezľovým.

Príprava krému: z mlieka, 200g cukru a Zlatého klasu uvaríme puding, po vychladení primiešame 1 Heliu a pridáme trocha rumu. Všetko spolu vymiešame.

Na každý plát natretý džemom natrieme plnku. Keď máme všetky pláty na sebe natrieme krém aj dookola, polejeme čokoládou, vychladíme a ozdobíme podľa vlastnej fantázie.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.