

# NajPečenie



## *Retro orechová torta s parížskym krémom*

Čokoládový krém a vrch korpusu potiahnutý hmotou z MMF cukríkov.

### *Potrebuje:*

<b>5 ks</b>	vajcia
<b>250 g</b>	cukor kryštálový
<b>75 g</b>	orechy mleté
<b>100 g</b>	kakao
<b>2 lyžica</b>	múka polohrubá
<b>1 lyžička</b>	sóda bikarbóna
	lekvár ľubovoľný
<b>400 g</b>	smotana na šľahanie 33%
<b>100 g</b>	čokoláda na varenie
<b>100 g</b>	cukor kryštálový
<b>375 g</b>	Helia
	cukríky JoJo marshmallow

### *Postup:*

Z bielkov a 150g cukru si vyšľaháme tuhý sneh, pridáme rozšľahané žĺtky a zmiešame. Orechy, 20g kakaa, múku a sódu zmiešame, pridáme k žĺtkovej pene a dobre premiešame (nie mixérom ale ručne).

Tortovú formu vystelieme papierom na pečenie a vylejeme cesto. Pečieme v predhriatej rúre pri 190 °C, kým sa nezačnú oddeľovať okraje od formy (môžeme skúsiť samozrejme aj špáratkom).

Sladkú smotanu necháme zovrieť, pridáme polámanú čokoládu, 100g kr. cukru a 80g kakaa a miešame, kým hmota nezhustne (ako puding) a dáme vychladnúť. Zatiaľ vyšľaháme Heliu. Po vychladnutí vyšľaháme aj pudingový krém a zmiešame s vyšľahanou Heliou.

Upečený korpus rozkrojíme, natrieme lekvárom rozriedeným s ovocným čajom, a potom potrieme krémom. Krémom potrieme aj vrch a boky korpusu. Dáme do chladničky najlepšie

# NajPečenie

do druhého dňa. Aby sa dala torta potiahnuť hmotou, krém musí stuhnúť.

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>30 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>35 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>190 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ťažké</b>
<i>Počet porcií:</i>	-

---

Cukríky Marshmallow rozkrojíme podľa farby, budeme mať ružové a biele polovice. Misku vytrieme Heliou, dáme do nej ružové cukríky pokvapkáme citrónom a dáme na pár sekúnd do mikrovlnky. Keď napučia vyberieme a s cukrom (práškovým) vypracujeme hmotu (konzistencia plastelíny). Ružovú hmotu vyvalkáme a potiahneme ňou tortu. To isté spravíme s bielou časťou cukríkov, túto som použila na vykrajovanie bielych hviezdčiek.