NajPečenie

Orechová torta

Nečakajte na slávnostnú príležitosť a potešte rodinu výbornou orechovou tortou aj v bežný deň.

Potrebujete:

320 g	Helia
150 g	múka hladká
250 g	cukor kryštálový
650 g	cukor práškový
250 g	vlašské orechy mleté
300 g	marcipán
6 g	kypriaci prášok do pečiva
1 ks	vanilínový cukor
3 lyžica	strúhanka
2 lyžička	káva
30 ml	ríbezľový džem
6 ks	vajcia
200 ml	rum
150 ml	voda

Postup:

Príprava orechovo-piškótového cesta: 4 žĺtka, 6 biekov a 250 g kryštálového cukru vymiešame do peny a pridáme orechy, strúhanku, prášok do pečiva. Cesto nalejeme do malej tortovej formy a pečieme na 180 °C asi 25-30 minút.

Príprava plnky: 150 g práškového cukru, 2 žĺtka a vanilkový cukor vymiešame do peny, postupne pridáme 250 g Helie a 100 ml silnej uvarenej a vychladnutej kávy.

Príprava marcipánu: 150 ml vody a 70 g Helie dáme do hrnca zohrievať a čakáme, kým začne tekutina vrieť. Potom naraz pridáme všetku múku a nepretržite to miešame až sa hmota začne oddeľovať od stien hrnca. Hmotu vyklopíme na dosku, aby rýchlejšie vychladla. Do studenej hmoty zamiešame 500 g práškového cukru a vypracujeme z toho hladkú, lesklú hmotu.

Vychladnutý korpus rozrežeme na tri rovnaké

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**60 min.**
Čas pečenia:	**25 - 30 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažké**
Počet porcií:	**-**

diely, poriadne pokvapkáme rumom, natrieme nahrubo ríbezľovým džemom a časťou plnky. Na záver ešte potrieme celú tortu plnkou, aby lepšie držal marcipán. Marcipánovú hmotu odporúčame vyvaľkať na potravinovej fólii, aby sa lepšie nanášala a pokryjeme ňou celú tortu. Tortu vhodne dozdobíme.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.