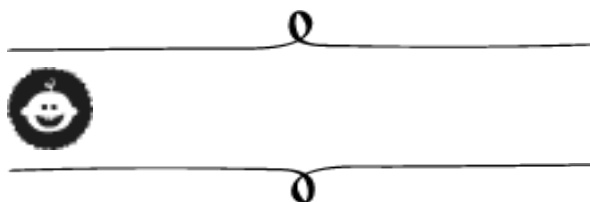


NajPečenie



Piškótová torta s malinami

Jemné, vláčne piškótové cesto s kilom malín a kyslastým želé na vrchu. Zvládnete to jednoducho podľa fotopostupu.



Potrebuje:

250 g	Palmarín
1 a 1/2 pohár 250 ml	múka polohrubá
1 pohár 250 ml	cukor práškový
	cukor kryštálový
20 g	kokos
1 ks	vanilínový cukor
1 ks	kypriaci prášok do pečiva
500 g	tvaroh - pasírovaný
1000 g	maliny
	želatina
	med
4 ks	vajcia
120 ml	voda
50 ml	rum
2 ks	citrón

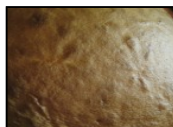
Postup:



Príprava cesta: vymiešame 4 žĺtka s práškovým cukrom dopenista.



Do vymastenej a hrubou múkou vysypanej formy nalejeme zmes. Zopár rozmrazených malín vložíme do cesta. Pečieme asi 30 minút na 180 °C, kým sa upečená zmes neodťahuje od formy.



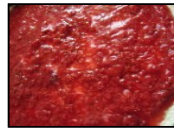
Necháme vychladnúť vo forme na teplom mieste. Upečená zmes po vychladnutí klesne.



Príprava tvarohovej zmesi: tvaroh rozmiešame s lyžičkou želatíny a medom. Rozotrieme na vychladnutý korpus v tortovej forme.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	30 min.
<i>Čas pečenia:</i>	30 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-



Príprava malinového želé: maliny rozvaríme s kryštálovým cukrom (cukru podľa chuti), citrónovou šťavou a želatínou. Maliny pustia šťavu. Varíme len do zovretia, kým zmes začne hustnúť. Želé zmes necháme miešaním vychladnúť na izbovú teplotu. Želé scedíme tak, aby maliny mohli byť rozotrené po tvarohovej zmesi.



Podávame s mäťou.

Primiešame múku, kokosovú múčku, vanilkový cukor, roztopený Palmarin, vlažnú vodu, 50 ml rumu alebo mandľového likéru a prášok do pečiva. Všetko spolu riadne premiešame.



Navrch nalejeme želé a necháme v tortovej forme stuhnúť asi 5 hodín.