

NajPečenie

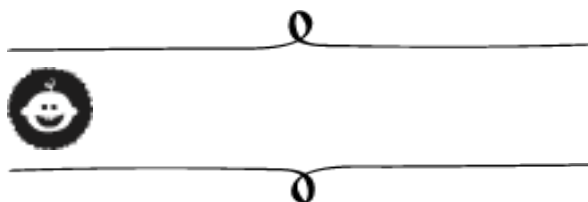


Potrebuje:

1 konzerva	salko
400 g	sušené mlieko
4 lyžica	sirup pšeničný
1 lyžica	olej
20 ml	voda
	granko
3 ks	vajcia
150 g	cukor kryštálový
120 g	múka polohrubá
3 ks	banán
150 g	čokoláda
200 ml	smotana na šľahanie 33%
50 g	maslo

Salková torta

Zaujímavá torta s ktorou sa trošku pohráte, ale výsledok stojí za to. Pozrite si fotorecept a uvidíte, či túto tortu zvládnete.



Postup:



Deň vopred si pripravíme plnku, aby nám poriadne stuhla. Do hrnca si dáme čokoládu, maslo a smotanu a varíme kým sa nám to všetko pekne nerozpustí. Po vychladnutí dáme do chladničky.



Príprava cesta: celé vajčka si rozmiešame s 150g kryštálového cukru do penista a postupne pridávame múku. Cesto vylejeme do vymastenej a pomúčenej tortovej formy a pečieme vo vopred vyhriatej rúre na 180 stupňov – skúsime špáradielkom cca 15 min.



Keď je cesto upečené, necháme ho vychladnúť a naukladáme naň banány pokrúžené na kolieska. Plnku

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	30 min.
<i>Čas pečenia:</i>	15 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažké
<i>Počet porcií:</i>	-

vyberieme z chladničky –
prešľaháme do peny a
potrieme celú tortu aj z boku
a dáme do chladničky.



Pot'ahová salková hmota: vo veľkej miske zmiešame salko, sirup, olej a vodu. Postupne prisypávame sušené mlieko, až kým je hmota vláčna ako plastelína. V prípade, že je hmota riedka – podsypeme ju práškovým cukrom. Z hmoty si odložíme kúsok na myšky, túto zafarbíme Grankom. Tortu potiahneme salkovou hmotou a dozdobíme myškami.