

# NajPečenie



## Smotanovo-ovocná torta

Jednoduchá, rýchla torta z piškótami, smotanou a ovocím. Deti z nej budú nadšené.



### Potrebujete:

- 1 ks** šľahačka v prášku
- 150 ml** mlieko
- 750 ml** smotana kyslá
- 3 bal.** škoricový cukor
- ovocný kompót rôzneho druhu
- piškóty detské

### Postup:

Práškovú šľahačku vyšľaháme s mliekom do tuha, pomaly pridávame kyslú smotanu a škoricový cukor (kto nemá rád škoricu dá sa nahradiť vanilkovým cukrom).

Do tortovej formy vrstváme: piškótu, smotanu, ovocie, opakujeme aspoň 3x. Na vrchu musí byť smotana. Tortu vložíme do chladničky, najmenej 4-5 hodín, najlepšie cez noc. Potom ju ozdobíme podľa fantázie.

---

*Celkový čas prípravy:* **40 min.**

*Čas pečenia:* -

*Teplota pečenia:* -

*Náročnosť prípravy:* **ľahké**

*Počet porcií:* -

---