NajPečenie



Smotanovo-ovocná torta

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

Potrebujete:

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

Celkový čas prípravy:	**40 min.**
Čas pečenia:	**-**
Teplota pečenia:	**-**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

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 vrstvíme: 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.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.