

# NajPečenie



## Potrebujete:

25 g	múka hladká
150 g	cukor kryštálový
100 g	lieskové orechy mleté
500 ml	smotana na šľahanie 33%
300 g	piškóty ploché s cukrovou polevou
1 lyžička	kypriaci prášok do pečiva
5 ks	želatina plátková
30 g	marhuľový džem
10 ks	pralinky Toffifee
22 g	instantný prášok na horúcu čokoládu
3 ks	vajcia

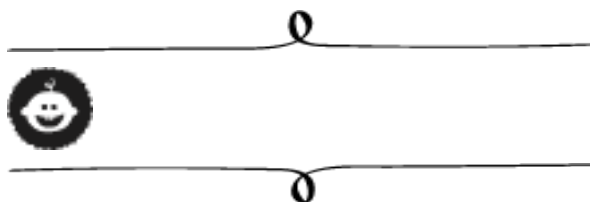
---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>40 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>25 - 30 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>160 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ťažké</b>
<i>Počet porcií:</i>	-

---

## Toffifee torta

Krásne vyzdobenou tortou potešíte nielen deti ale aj dospelých..



## Postup:

100 g piškótov dáme do vrečka na mrazenie a s valčekom rozdrvíme (môžeme použiť aj tíčik na mäso).

Mleté orechy nasucho opražíme, necháme vychladnúť.

Bielka s polovičkou kryštálového cukru vyšľaháme na tuhý sneh, postupne pridáme 3 žĺtka a ostatný cukor, šľaháme cca 4 minúty. Múku s práškom do pečiva zmiešame a zľahka primiešame pod vaječnú hmotu. Následne primiešame aj orechy s rozdrvenými piškótami.

Tortovú formu s priemerom 24 cm vyložíme papierom na pečenie a boky vymastíme, vylejeme cesto a pečieme pri 160 °C zhruba 25-30 minút.

Príprava krému:

5 plátkov želatíny necháme namočenú podľa návodu na balení. 10 pralínok Toffifee

# NajPečenie

nadrobno nasekáme. Šľahačku vyšľaháme ale necháme ju redšiu.

Odoberieme 2 lyžice z vyšľahanej šľahačky. Napučenú želatínu vyberieme z vody, vystískame a spolu s 2 lyžicami šľahačky na miernom ohni rozpustíme (nevaríme). Rozpustenú želatínu pridáme k šľahačke a vyšľaháme všetko spolu.

Krém rozdelíme na dve polky. Do jednej polky zamiešame nasekané Toffifee a do druhej kakaový prášok.

Korpus plníme Toffifee krémom, asi 3 lyžice môžeme odložiť na zdobenie. Vrchný korpus potrieme džemom, kakaovou plnkou a s Toffifee ľubovoľne ozdobíme tortu. Okraje môžeme ozdobiť zvyšnými piškótami a previažeme stužkou.