

NajPečenie



Torta plná lásky

Tortou plnou lásky prebudíte všetky zmysly..

Potrebuje:

100 g	Helia
100 g	múka hladká
30 g	cukor kryštálový
100 g	cukor krupicový
400 ml	smotana na šľahanie 33%
6 ks	želatina plátková
300 g	ovocie rôzneho druhu
1 lyžička	kypriaci prášok do pečiva
1 ks	vanilínový cukor
250 ml	jogurt malinový
2 ks	vajcia

Postup:

Príprava cesta: múku a prášok do pečiva zmiešame a preosejeme do misky. Pridáme krupicový cukor, 2 vajcia, Heliu a šľahačom na najvyššej rýchlosti šľaháme 2 minúty. Spracujeme hladké cesto, ktoré vylejeme do vymastenej a múkou vysypanej formy v tvare srdca a pečieme 20 minút pri teplote 160 °C.

Po upečení vyklopíme a necháme vychladnúť.

Príprava krému: rozmixujeme 150g miešaného ovocia rôzneho druhu (maliny, brusnice, ríbezle, jahody atď.) s 30 g kryštálového cukru. Želatinu namočíme do vody a zatiaľ vyšľaháme 300 ml smotany.

Napučenú želatinu necháme rozpustiť s dvoma lyžicami rozmixovaného ovocia a primiešame k ostatnému ovociu. Jogurt zmiešame so šľahačkou a taktiež pridáme k ovociu.

Po vychladnutí cesto prerežeme napoly a

Celkový čas prípravy:	30 min.
Čas pečenia:	20 min.
Teplota pečenia:	160 °C
Náročnosť prípravy:	ťažšie
Počet porcií:	-

NajPečenie

naplníme časťou krému. Následne krémom natrieme aj celé srdce a necháme minimálne 3 hodiny v chladničke.

Na dozdobenie použijeme 100 ml šľahačky s vanilkovým cukrom, 150 g rôzneho ovocia podľa chuti a čokoládovú dekoráciu.