

NajPečenie



Torta srdce

Na každú narodeninovú príležitosť.

Potrebuje:

2,5 lyžica	múka polohrubá
4 lyžica	cukor práškový
2 lyžica	kokosová múčka
1 lyžica	voda
1 lyžička	prášok do pečiva
1 bal.	puding (ľubovoľný)
350 ml	mlieko
2 lyžica	cukor kryštálový
3 lyžica	malibu
125 g	Palmarín
250 g	marcipán

Postup:

Vyšľaháme bielky s cukrom, postupne pridávame strúhaný kokos, žĺtka, múku s práškom do pečiva a vodu. Pečieme vo forme pri 180 °C. Vychladnutý korpus prekrájame na dve pozdĺžne časti, popráskame kokosovým likérom, natrieme vyšľahaným krémom z hustého pudingu uvareného v mlieku, cukru a masla. Vrch torty ozdobíme marcipánom.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	90 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
