

NajPečenie



Torta z lásky

Čokoládovo orechová torta, ako stvorená pre chvíle plné lásky a pohody..

Potrebuje:

450 g	múka polohrubá
450 g	cukor práškový
100 g	orechy mleté
2 ks	smotana na šľahanie 33%
2 ks	šľahačkový stužovač
1 a 1/2 ks	kypriaci prášok do pečiva
	čokoládová plnka
	čokoládová dekorácia biela a tmavá
5 lyžica	kakao
9 ks	vajcia
13 lyžica	voda

Postup:

Príprava menšieho korpusu: 3 žltka a 150 g práškového cukru vyšľaháme a pridávame 4 polievkové lyžice horúcej vody, 150 g múky, 1/2 prášku do pečiva, 2 polievkové lyžice kakaa a nakoniec zľahka vmiešame sneh vyšľahaný z 3 bielok. Cesto nalejeme do menšej tortovej formy a pečieme 15 - 20 minút pri teplote 180 - 190 °C.

Príprava väčšieho korpusu: 6 žltok a 300 g práškového cukru vyšľaháme a pridávame 9 polievkových lyžíc horúcej vody, 300 g múky, 1 celý prášok do pečiva, 3 polievkové lyžice kakaa a nakoniec zľahka vmiešame sneh vyšľahaný zo 6 bielok. Cesto nalejeme do väčšej tortovej formy a pečieme 15 - 20 minút pri teplote 180 - 190 °C.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	40 min.
<i>Čas pečenia:</i>	15 - 20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 - 190 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažké
<i>Počet porcií:</i>	-

Príprava orechového krému: šľahačky vyšľaháme spolu so stužovačmi šľahačky a pridáme do nich orechy a cukor podľa chuti. Všetko spolu premiešame do jemného krému.

NajPečenie

Vychladnuté korpusy prekrájime, natrieme čokoládovým krémom (časť necháme na vrch torty), potom orechovou plnkou. Naplnenú tortu natrieme dookola čokoládovým krémom a ozdobíme čokoládovými ozdobami.

Tip: Srdiečka si môžeme vyrobiť pomocou tmavej a svetlej čokoládovej polevy (srdiečka vykrojíme formičkami).