

# NajPečenie



## Potrebujete:

- 4 ks vajcia
- 4 lyžica múka hrubá
- 4 lyžica cukor kryštálový
- 1 ks kypriaci prášok do pečiva
- 500 ml smotana na šľahanie 33%
- 2 ks mandarínkový kompót
- 2 ks puding vanikový bez varenia

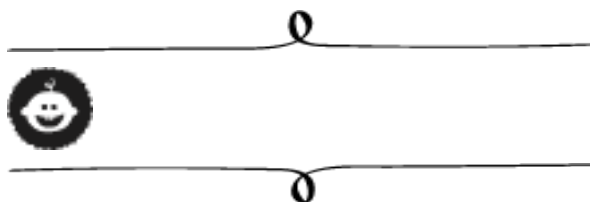
---

Celkový čas prípravy:	<b>20 min.</b>
Čas pečenia:	<b>20 min.</b>
Teplota pečenia:	<b>200 °C</b>
Náročnosť prípravy:	<b>ľahké</b>
Počet porcií:	-

---

## Trasená torta

Jednoduchý a rýchly koláčik s pudingom. Určite ho zvládnete aj vy. Pozrite si fotopostup.



## Postup:



Príprava piškótového korpusu: zo žĺtkov a cukru vyšľaháme hmotu, do ktorej pridáme múku, prášok do pečiva a sneh z bielkov. Vlejeme do tortovej formy a upečieme.



Na vychladnutý korpus natrieme krém, ktorý urobíme tak, že do uzatvárateľnej nádoby vlejeme nevyšľahanú šľahačku, mandarínkový kompót aj so šľavou a pudinky. Nádobu uzavrieme a trasieme v rukách do vtedy dokedy neucítíme že nám to stuhlo. Verte stačí pár krát potriať a je hotovo.



Po nanosení krému tortu posypeme grankom alebo strúhanou čokoládou. Tento fantastický dezert sa dá

# NajPečenie

upieť aj na plechu ale všetky  
ingrediencie treba  
zdvojnásobiť.