NajPečenie



Tvarohovo jahodová torta

V čase jahodovej sezóny sa môžete potešiť touto lahodnou tortou, z ktorej budete vy aj vaša rodina určite nadšení.

Potrebujete:

40 g	Palmarín
40 g	múka polohrubá
40 g	cukor kryštálový
63 g	cukor práškový
250 g	smotana na šľahanie 33%
250 g	tvaroh - pasírovaný
40 g	čokoláda biela
125 g	jogurt biely
20 g	želatina plátková
25 g	vanilínový cukor
250 g	jahodová pasta (alebo rozmixované prevarené jahody)
250 g	jahody - čerstvé
30 g	jahodový džem
3 ks	vajcia
200 ml	voda

Postup:

Príprava čokoládového korpusu: 40 g bielej čokolády rozpustíme, pridáme Palmarin, 13 g práškového cukru a vymiešame. Prilejeme 3 žĺtka a vymiešame do peny. Nakoniec pridáme polohrubú múku a tuhý sneh vyšľahaný z 3 bielok a 40 g kryštálového cukru. Zmes vložíme do tortovej formy. Pri nižšej teplote približne 160 - 180 °C pečieme 20 - 30 minút.

Príprava tvarohovej náplne: tvaroh, jogurt, vanilínový cukor a 50 g práškového cukru rozmiešame, pridáme vyšľahanú smotanu. Hmotu rozdelíme na dve časti.
Jahodovú dreň a 100 ml vody prevaríme. 20 g želatíny namočíme do studenej vody a vmiešame do prevarenej jahodovej drene. Pozor už nevaríme! Polovicu jahodového želé necháme stuhnúť v menšej okrúhlej forme. Zvyšnú polovicu necháme vychladnúť a studenú vlejeme do tvarohovo smotanovej náplne.

Príprava jahodovej želé polevy na vrch torty: 100 ml vody a 30 g jahodového džemu

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

prevaríme a primiešame 4 g želatíny, ktorá bola predtým namočená v studenej vode.

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**20 - 30 min.**
Teplota pečenia:	**160 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažké**
Počet porcií:	**-**

Tortový korpus rozkrojíme na polovicu, priložíme formu, po okraji poukladáme rozkrojené jahody. Rozotrieme tvarohovú náplň, priložíme stuhnuté samotné jahodové želé a dáme ďalšiu vrstvu tvarohovej náplne. Na to položíme druhú polovicu korpusu a vrch zarovnáme ďalšou vrstvou jahodovo tvarohovej náplne. Necháme stuhnúť. Po stuhnutí povrch polejeme jahodovou želé polevou a dozdobíme jahodami a čokoládou.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.