NajPečenie



Tvarohovo ovocná torta

Ľahká ovocná torta s plnkou a želatínovou polevou.

Potrebujete:

3 ks	vajcia
200 g	cukor práškový
150 g	múka polohrubá
1/2 bal.	kypriaci prášok do pečiva
	citrónová kôra strúhaná
500 g	tvaroh
125 g	Helia
	citrónová šťava
1 bal.	vanilínový cukor
75 ml	olej
	ovocie rôzneho druhu
1 bal.	želatina

Postup:

Piškótové cesto: žĺtka a 100g cukru vymiešame do penista, pridáme 75ml vlažnej vody, olej a pomaličky pridáme múku, prášok do pečiva, citrónovú kôru a nakoniec primiešame tuhý sneh z bielkov.

Plnka: Heliu vymiešame so 100g cukru, pridáme tvaroh a citrónovú šťavu. Dôkladne premiešame.

Na upečené cesto, ktoré nevyberáme z formy dáme plnku, na ktorú naukladáme mäkké ovocie, alebo kompót. (V mojom prípade broskyňový kompót a hrozna).
Zalejeme ešte teplou rozpustenou čírou želatínou, ktorú urobíme podľa návodu z ktorý je uvedený na sáčku.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**40 min.**
Čas pečenia:	**25 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.