NajPečenie



Veľkonočná torta

Môžete použiť fantáziu a potešiť svojich blízkych výbornou marhuľovo-čokoládovou chuťou.

Potrebujete:

120 g	cukor práškový
6 ks	vajce
120 g	múka polohrubá
30 g	mandle
20 g	vanilínový cukor
štipka	kypriaci prášok do pečiva
20 g	kakao
100 g	Smotana na šľahanie 33% (do čokolády)
200 g	čokoláda mliečna
260 g	Smotana šľahanie 33% , vyšľahaná
150 g	marhuľový kompót
300 g	White icing
ozdoba	čokoláda

Postup:

Piškótová hmota - bielka a 2/3 cukor práškového a cukor vanilínový vyšľaháme na tuhý sneh. Žĺtky vymiešame so zvyšným cukrom. Bielkový sneh a žĺtkovú penu spolu zľahka zmiešame, pridáme polohrubú múku s mandľami, kakaom a kypriacim práškom. Rozotrieme do pripravenej formy. Pri teplote 180°C upečieme, približne 40 min. Po upečení a vychladnutí rozkrojíme na tri časti, vrstvy. Naplníme pokrájanými kompótovými marhuľami a čokoládovým krémom, necháme stuhnúť. Po stuhnutí potiahneme plastickou hmotou White icing a vhodne dozdobíme.

Čokoládový krém - smotanu a čokoládu rozpustíme, vychladíme a primiešame vyšľahanú smotanu.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**85 min.**
Čas pečenia:	**40 min.**
Teplota pečenia:	**160 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažké**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.