

# NajPečenie



## Vianočná rozlúčková torta

Torta s príchut'ou kávy. Je veľmi jemná a lahodná.

### Potrebuje:

<b>250 g</b>	Palmarín
<b>8 ks</b>	vajce
<b>320 g</b>	Práškový cukor
<b>300 g</b>	polohrubá múka
<b>20 g</b>	kakao
<b>8 lyžica</b>	silná čierna káva
<b>1 lyžička</b>	prášku do pečiva
<b>2 balíček</b>	Zlatý klas
<b>500 ml</b>	mlieka
<b>1 ks</b>	karamelové salko
<b>1 ks</b>	maskarpone

### Postup:

Žltky vymiešame s práškovým cukrom dopenista, pridáme vychladnutú kávu. Zľahka primiešame múku zmiešanú s kypriacím práškom a kakaom a nakoniec primiešame vyšľahané bielky. Cesto dáme do vymastenej múkou vysypanej formy a pečieme asi 45 min. pri teplote 160 stupňov.

krém si pripravíme z vychladnutého uvareného pudingu do ktorého primiešame heru a karamelové salko a nakoniec pridáme pre zjemnenie mascarpone. všetky suroviny musia mať rovnakú teplotu, aby sa nám krém nezdrchol.

Vychladnutý upečený plát rozkrojíme na tri pláty, ktoré naplníme krémom a nechame v chladničke vytuhnúť aby sme mohli tortu potiahnuť.

Torta je potiahnutá hotovou pot'ahovkou smarflex velvet a nakoniec sú vymodelované snehuliačky ktoré boli pre moje kolegynky.

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>25 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>40-45 min. min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>160 stupňov °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>28</b>

---