

# NajPečenie



## Potrebuje:

<b>150 g</b>	Palmarín
<b>350 g</b>	cukor práškový
<b>2 ks</b>	vajcia
<b>250 g</b>	múka polohrubá
<b>1 lyžička</b>	prášok do pečiva
<b>6 ks</b>	želatina plátková
<b>500 g</b>	tvaroh nízkotučný ( jemný)
<b>500 ml</b>	smotana na šľahanie 33% mandľová aróma

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>30 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>15 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>160 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	-

---

## Torta z lásky

Tvarohová sladučká torta pre každého domáceho miláčika.

## Postup:

Palmarín a 125 g práškového cukru ušľaháme do peny. Pridáme postupne po jednom žĺtku. Múku zmiešame s práškom do pečiva a zmiešame so žĺtkovým krémom. Primiešame tuhý sneh z bielkov.

Cesto vlejeme do vymastenej a múkou vysypanej srdcovej formy.

Upečieme v dobre vyhriatej rúre. Po miernom vychladnutí korpus vyberieme z formy a necháme úplne vychladnúť.

Počas pečenia si pripravíme plnku. Pripravíme si plátkovú želatínu podľa návodu na obale. Vyšľaháme cca 350ml šľahačky do tuha. Tvaroh vymiešame s 200 g práškového cukru a arómou prípadne citrónovou kôrou. Do tvarohu pridáme vo vodnom kúpeli rozpustenú želatínu a potom jemne vmiešame šľahačku. Zvyšných 150ml šľahačky si ponecháme na potretie bokov torty a výzdobu na druhý deň.

# NajPečenie

Vychladnutý korpus rozkrojíme na 2 pláty. Spodný vložíme späť do tortovej formy. Vylejeme polovicu krému. Priložíme ďalší diel cesta a zalejeme zvyšným krémom.

Necháme cez noc stuhnúť v chladničke. Na druhý deň vyberieme z formy a najlepšie čerstvo vyšľahanou zvyšnou šľahačkou (môžeme ju jemne prifarbiť potravinárskou farbou) potrieme boky torty a vyzdobíme tortu zhora napríklad i marcipánovými kvetmi. Ďalej dozdobíme podľa potreby.