NajPečenie



Torta z lásky

Tvarohová sladučká torta pre každého domáceho miláčika.

Potrebujete:

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

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**15 min.**
Teplota pečenia:	**160 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Palmarin 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 želatinu 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 potrietie bokov torty a výzdobu na druhý deň.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

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.

.....

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.