



Čokoládová torta

Recept na tortu pripravenú so Zlatým klasom Dr. Oetker, vhodnú na každú príležitosť, pripravila pani Dada, výherkyňa súťaže Pečenie spája generácie.

asi 12 porcií



jednoduchá príprava



do 90 minút



- 1 Na prípravu cesta v mise vyšľaháme celé vajcia s cukrom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni do peny. Pridáme múku zmiešanú s kypriacim práškom a ručne zľahka zamiešame dohľadka. Cesto vlejeme do vymastenej a múkou vysypanej tortovej formy a uhladíme. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Doba pečenia: asi 30 minút

- 2 Korpus necháme vychladnúť.
- 3 Krém uvaríme z 3 Zlatých klasov ale iba s 1 litrom mlieka, cukru a vanilkového cukru podľa návodu na obale. Odstavíme a ihneď vmiešame nalámanú polevu a miešame do úplného rozpustenia. Za občasného miešania necháme krém úplne vychladnúť. V mise vyšľaháme maslo elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dohľadka. Postupne pridávame vychladnutý krém zo Zlatého klasu a šľaháme dohľadka.

Prísady::

Na cesto:

5 ks vajce
90 g cukor
90 g múka hladká
1 balíček Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker

Na náplň:

3 balíčky Zlatý klas Originál Dr. Oetker (à 40 g)
1 l mlieko
2 balíčky Vanilkový cukor Dr. Oetker
100 g cukor
1 balenie Poleva de Luxe extra tmavá Dr. Oetker
250 g maslo zmäknuté
1 - 2 PL džem pikantný (napr. ríbezľový alebo malinový)
3 - 4 ks banán

Na posypanie:

2 zarovnané PL Holandské kakao Dr. Oetker

Okrem toho potrebujeme:

elektrický ručný šľahač
tortová forma (Ø 26 cm)





- 4 Korpus necháme vo forme a povrch potrieme džemom. Banány olúpeme, pozdĺžne rozkrojíme a rozložíme na korpus. Náplňou prekryjeme banány, uhladíme a odložíme do chladničky.
- 5 Pred podávaním poprášime kakaom.

