



Čučoriedková torta

ľahký letný dezert

asi 12 porcií



stredná obťažnosť



up to 40 Min.



- 1 Na prípravu cesta zmiešame cukor a múku. Pridáme žĺtky a ručne zamiešame. Z bielkov vyšľaháme sneh, ktorý opatrne primiešame k zmesi. Cesto nalejeme do tukom vymastenej a múkou vysypanej formy a dáme piecť do predhriatej rúry.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 150 °C

Doba pečenia: asi 15 Minút

- 2 Zmiešame jogurt, tvaroh a cukor. Želatínový stužovač pripravíme s vodou podľa návodu na obale a pridáme k nemu jogurtovo-tvarohovú zmes. Pripravenou náplňou potrieme vychladnutý korpus. Posypeme čučoriedkami.
- 3 Tortové želé pripravíme s vodou a cukrom podľa návodu na obale. Mierne vychladnuté želé nalejeme na tortu a hotovú tortu necháme v chladničke asi 1 hodinu stuhnúť. Tortu môžeme pred servírovaním podľa vlastnej fantázie ozdobiť šľahačkou.

Prísady:

Na cesto:

90 g cukor práškový
90 g múka polohrubá
0.05 vajce
3 PL voda horúca

Na náplň:

350 g jogurt biely
350 g tvaroh polotučný mäkký
2 zarovnané PL cukor
1 balíček Želatínový stužovač Dr. Oetker
100 ml voda

Na ozdobenie:

300 g čučoriedky
1 balíček Tortové želé číre Dr. Oetker
250 ml voda
2 - 3 PL cukor

Ešte potrebujeme:

tortová forma s priemerom 20 cm

