





Jednoduchá jahodová torta

profesionálny vzhľad, nenáročná príprava

asi 12 porcií  jednoduchá príprava  do 30 minút



- 1** Do misy dáme všetky suroviny na cesto a elektrickým šľahačom spracujeme na cesto najprv krátko na najnižšom stupni, potom na najvyššom stupni 2 minúty. Cesto dáme do vymastenej a múkou vysypanej tortovej formy (priem. 26 cm). Dáme piecť.
- 2** Korpus necháme vychladnúť. Potom nožom uvoľníme okraj formy a korpus preložíme na servírovací tanier. Okolo korpusu upevníme očistený okraj tortovej formy.
- 3** Puding uvaríme podľa návodu, ale len v 400 ml mlieka s 2 PL cukru. Uvarený puding necháme 15 minút chladnúť a potom polejeme korpus. Necháme úplne vychladnúť.
- 4** Jahody nakrájame na silnejšie pozdĺžne plátky a vyskladáme ich od stredu torty (vytvoríme akési kruhy z jahôd). Tortové želé pripravíme s vodou a cukrom podľa návodu na obale. Polejeme ním jahody a necháme stuhnúť. Po úplnom stuhnutí uvoľníme nožom okraj formy a zložíme ho z torty.

Prísady::

Na cesto:

200 g múka polohrubá
1 polovica balíčka Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker
150 g cukor
1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker
200 g maslo zmäknuté alebo Hera
5 ks vajce

Na pudingový krém:

2 PL cukor
1 balíček Dr. Oetker Puding aróma Vanilka
400 ml mlieko

Na náplň:

500 g jahody
2 balíčky Tortové želé červené Dr. Oetker
500 ml voda
3 PL cukor

Ešte potrebujeme:

tortová forma (Ø 26 cm)
elektrický ručný šľahač





Tip:

- Do cesta na korpus môžeme pridať 50 g nadrobno nakrájaných mandlí. Tortu môžeme tiež podľa chuti posypať mandľovými lupienkami alebo hoblíkami z čokolády.

