




Letné malinové osvieženie

Ten pravý múčnik na horúce letné dni.

asi 12 porcií  jednoduchá príprava do 40 minút



- 1 Na prípravu korpusu vložíme sušienky do mikroténového vrečka, pevne uzavrieme a pomocou valčeka rozdrvíme. Sušienky nasypeme do misy, pridáme maslo a ručne dôkladne premiešame. Hmotu naniesieme do vymazanej a múkou vysypanej formy a lyžicou rovnomerne pritlačíme ku dnu formy.
- 2 Na prípravu náplne rozmixujeme maliny (125 g) ponorným mixérom na pyrė. V mise vyšľaháme syr s jogurtom a cukrom elektrickým ručným šľahačom na strednom stupni dohladka. Želatínový stužovač pripravíme s vodou podľa návodu na obale a ihneď vmiešame do zmesi. Polovicu náplne nalejeme na sušienkový korpus. Naniesieme malinové pyrė, nalejeme zvyšnú náplň a povrch uhladíme. Smotanu vyšľaháme so Smeta-fixom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dotuha a opatrne rozotrieme na tuhnúcu náplň. Odložíme aspoň na 2 hodiny do chladničky.
- 3 Odstránime okraj formy. Na ozdobenie rozmixujeme 2/3 malín s cukrom ponorným mixérom na pyrė, prepasírujeme a nalejeme na povrch torty. Tortu dozdobíme zvyšnými malinami.

Prísady:

Na korpus:

200 g maslové sušienky (napr. Club)

80 g maslo zmäknuté

Na náplň:

125 g maliny čerstvé, očistené

200 g syr tvarohový (napr. Lučina)

300 g jogurt biely plnotučný

100 g cukor práškový

1 balíček Želatínový stužovač Dr. Oetker

100 ml voda vlažná

200 ml smotana na šľahanie (33%)

1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker

Na ozdobenie:

125 g maliny čerstvé, očistené

1 zarovnaná PL cukor práškový

Ešte potrebujeme:

tortová forma (Ø 26 cm)

ponorný mixér

elektrický ručný šľahač

