



# Májová ovocná torta

Nepečená chladená ovocná torta s Jahodovou náplňou Dr. Oetker a VEGA Gélom Dr. Oetker.

asi 12 porcií



jednoduchá príprava

do 30 minút



## Prísady::

### Na korpus:

200 g maslové sušienky  
100 g maslo rozpustené

### Na náplň:

1 balíček Jahodová náplň Dr. Oetker  
500 ml smotana na šľahanie (33%)  
250 g tvaroh polotučný

### Na želé:

200 g jahody  
50 g cukor  
1 balenie VEGA Gél Dr. Oetker  
150 ml voda

### Na ozdobenie:

jahody a černice  
lístky mäty

### Okrem toho potrebujeme:

forma v tvare srdca (Ø 25 cm)  
šľahač  
ponorný mixér

- 1 Na prípravu korpusu pomocou váľka alebo mixérom rozdrvíme sušienky. V mise ich zmiešame s maslom a ručne vypracujeme dohladka. Vzniknutú hmotu nanesieme na dno vymastenej formy, dôkladne pomocou lyžice pritlačíme a odložíme asi na 30 minút do chladničky.
- 2 Na prípravu náplne v mise vyšľaháme náplň so smotanou podľa návodu na obale. Nakoniec krátko zašľaháme tvaroh. Náplň nanesieme na korpus a uhladíme.
- 3 Želé pripravíme tak, že jahody rozmixujeme pomocou ponorného mixéra a pridáme cukor. VEGA Gél pripravíme s vodou podľa návodu na obale a ihneď vmiešame k jahodám. Želé nalejeme na náplň a odložíme do chladničky stuhnúť.
- 4 Pred podávaním ozdobíme jahodami, černicami a lístkami mäty.

