



# Naked cake s jahodami a lentilkami

Farebná torta s krémom z mascarpone so Zlatým klasom Dr. Oetker poteší nielen malých maškrtníkov. Pre Dr. Oetker pripravilo štúdio Medové motúzy.

asi 8 porcií



jednoduchá príprava

do 35 minút



- 1 Na prípravu cesta v mise vyšľaháme elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni z bielkov a soli tuhý sneh. V inej mise vyšľaháme žĺtky s cukrom do peny. Pridáme múku zmiešanú so Zlatým klasom a opatrne so snehom zľahka vmiešame do vaječnej zmesi do hladka. Cesto rozdelíme na dve polovice. Jednu polovicu zaфарbíme červenou farbou a druhú polovicu zelenou farbou. Cestá nanesieme do vymastených a múkou vysypaných foriem a uhladíme. Vložíme obe formy do predhriatej rúry a pečieme.

**Elektrická rúra: 180 °C**

**Teplovzdušná rúra: 160 °C**

**Doba pečenia: asi 30 minút**

- 2 Korpusy necháme vychladnúť. Potom oba korpusy raz pozdĺžne rozkrojíme.
- 3 Na prípravu krému pripravíme Zlatý klas s mliekom a cukrom podľa návodu na obale. Pridáme mascarpone, ricottu, vanilkovú pastu a citrónovú šťavu a krátko vyšľaháme do hladka. Krém rozdelíme na všetky štyri korpusy a navrstvíme ich na seba, pričom prestriedame farby korpusov. Na bokoch uhladíme tenkú vrstvu presahujúceho krému.

## Prísady::

### Na cesto:

6 ks bielok  
soľ  
6 ks žĺtok  
180 g cukor  
100 g múka hladká  
2 balíčky Zlatý klas Originál Dr. Oetker (à 40 g)  
1 balenie Farba gélová potravinárska červená Dr. Oetker  
1 balenie Farba gélová potravinárska zelená Dr. Oetker

### Na krém:

1 balíček Zlatý klas Originál Dr. Oetker (à 40 g)  
500 ml mlieko  
60 g cukor  
250 g mascarpone  
250 g ricotta  
1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker  
citrónová šťava

### Na ozdobenie:

2 tortové formy (Ø 18 cm)  
elektrický ručný šľahač





- 4 Povrch torty ozdobíme lentilkami a jahodami. Tortu uložíme do chladničky aspoň na hodinu stuhúť.

Tip:

- Na zafarbenie korpusov je možné použiť aj iné gélové farby Dr. Oetker, žltú, modrú alebo ružovú. Zafarbiť je možné aj krém.
- Ak chceme viac ovocný krém, zamiešame doň ca 100 g jahôd nakrájaných na malé kúsky.

