



Orechová torta s karamelovou prikrývkou

Slávnostná torta, ktorej nikto neodolá. Pripravte ju so Zlatým klasom Dr. Oetker.

12 porcií



jednoduchá príprava

do 20 minút



- 1 Z bielok a cukru vyšľaháme tuhý sneh elektrickým ručným mixérom, do ktorého pridáme žltka a zľahka premiešame metličkou.
- 2 Do snehu so žĺtkami primiešame múku, kakao a prášok do pečiva a znovu zľahka premiešame.
- 3 Cesto dáme do tortovej formy vystlanej na dne papierom na pečenie.
- 4 Vložíme do vyhriatej rúry. Po upečení dáme vo forme na chladné miesto.

Elektrická rúra: 170 °C

Teplovzdušná rúra: 150 °C

Doba pečenia: 25 minút

- 5 Kým sa nám pečie torta, pripravíme si krém. Najprv si opražíme v plechovom hrnčeku alebo na malej panvičke na troche oleja lieskové oriešky. To že sú opražené zistíme, že začnú krásne voňať.
- 6 Scedíme olej a oriešky dáme vychladnúť na savú utierku/obrúsok, v ktorej oriešky nakoniec vyšúchame a zbavíme ich tak šupiek.

Prísady::

Na cesto:

60 g múka polohrubá

90 g cukor

1 PL Holandské kakao Dr. Oetker

3 ks vajce L

0,5 balíčky Kypriaci prášok do pečiva

s vínnym kameňom Dr. Oetker

Na krém:

300 ml mlieko

1 balíček Zlatý klas Originál Dr.

Oetker (à 40 g)

100 g cukor krupicový

1 ks žltok

50 g orechy lieskové pražené mleté

150 g maslo

olej

Na vrchnú vrstvu:

1 - 2 balíčky Šľahačka v prášku Dr.

Oetker podľa toho akú vrstvu

šľahačky na torte milujete)

150 - 300 ml mlieko

Na ozdobenie:

1 - 2 balíčky Trstinový cukor

karamelový Dr. Oetker

orechy lieskové celé jadrá

Ešte potrebujeme:

tortová forma (ø 24 cm)

elektrický ručný šľahač





- 7 Takto pripravené oriešky si zomelieme.
- 8 Do malého hrnca si nalejeme mlieko, pridáme cukor, Zlatý klas, 1 žĺtok a za stáleho miešania privedieme k varu a odstavíme.
- 9 Do horúcej masy vmiešame zomleté oriešky a dáme vychladnúť na chladné miesto.
- 10 Do vychladnutej plnky vmiešame maslo izbovej teploty.
- 11 Takto pripravenú plnku natrieme na vychladnutý korpus, ktorý sme vybrali po vychladnutí z formy.
- 12 Rovnomerne rozotrieme na povrchu korpusu.
- 13 Pripravíme si Šľahačku Dr. Oetker podľa návodu na obale. 1 alebo 2 balenia podľa toho ako to máme na torte radi.
- 14 Šľahačku rozotrieme na orechovú plnku a po bokoch torty. Pekne uhladíme.
- 15 Na šľahačku v jemnej vrstve nasypeme Trstinový cukor karamelový, 1 alebo 2 balenia podľa našej chuti.
- 16 Tortu na povrchu dookola dozdobíme celými jadrami lieskových orechov.
- 17 Dáme schlaďiť do chladničky.

Dobrú chuť.

