



Ovocná torta s jahodami

krásna a chutná

asi 12 porcií



jednoduchá príprava

do 30 minút



- 1 Na prípravu cesta vyšľaháme vajcia s cukrom a vanilínovým cukrom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni do peny.
- 2 Zľahka ručne vmiešame múku a vypracujeme hladké cesto.
- 3 Cesto nalejeme do vymastenej a vysypanej tortovej formy, uhladíme a dáme piecť. Pri pečení vždy rešpektujte skúsenosti s vlastnou rúrou.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Doba pečenia: 15 - 20 minút

- 4 Upečený korpus položíme na kuchynskú mriežku a necháme mierne vychladnúť.
- 5 Oddelíme okraj formy a necháme úplne vychladnúť. Vychladnutý korpus položíme na podnos a priložíme očistený okraj formy.

Prísady::

Na cesto:

3 ks vajce

120 g cukor

1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker

150 g múka polohrubá

Na krém:

1 balíček Dr. Oetker Puding

aróma Vanilka

300 ml mlieko

40 g cukor práškový

1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker

70 g maslo

Na ozdobenie:

300 g jahody

Na želé:

1 balíček Cukrárenské želé

červené Dr. Oetker

500 ml voda

2 - 3 PL cukor

Ešte potrebujeme:

tortová forma (Ø 26 cm)





- 6 Na prípravu krému uvaríme puding s mliekom a cukrom podľa návodu na obale a za občasného miešania necháme vychladnúť. Po vychladnutí ručným elektrickým šľahačom vmiešame zmäknuté maslo a vanilínový cukor. Krém nanesieme rovnomerne až k okrajom na vychladnutý korpus. Ozdobíme jahodami a vložíme do chladničky stuhnúť asi na 2 hodiny.

- 7 Cukrárenské želé pripravíme podľa návodu na obale. Necháme mierne ochladnúť a nalejeme na tortu. Necháme pri izbovej teplote stuhnúť. Po stuhnutí opatrne oddelíme pomocou noža okraj formy od torty.

