



Ovocné osvieženie

nielen na leto

asi 12 porcií



pre zkusených

do 70 minút



- 1 Maslo, práškový a vanilínový cukor vyšľaháme do peny. Po jednom do peny pridáme vajcia (každé zašľahávame asi 30 sekúnd). Múku, kypriaci prášok, citrónovú kôru a soľ premiešame a striedavo (na 1. stupni šľahača) s mliekom zapracujeme do našľahanej peny. Tuhé cesto pomocou stierky vyklopíme do tortovej formy s priemerom 26 cm, ktorej dno sme vyložili papierom na pečenie. Uhladíme a pečieme v predhriatej rúre.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Doba pečenia: 30 - 40 minút

- 2 Po upečení stiahneme papier na pečenie a korpus necháme celkom vychladnúť. Vychladnutý korpus 1x pozdĺžne prekrájame. Spodný plát opäť vložíme do očistenej tortovej formy položenej na podnose s okrajom.
- 3 Na ovocnú náplň pripravíme želé podľa návodu na obale, ale cukor pridáme ako je uvedené v recepte. Do horúcej náplne nasypeme maliny alebo jahody, premiešame, a akonáhle začne náplň tuhnúť, ovocie vyberieme a poukladáme na korpus. Želé nalejeme rovnomerne. Odložíme na 1 hodinu do chladničky.

Prísady::

Na cesto:

80 g maslo mäkké alebo margarín
100 g cukor práškový
1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker
3 ks vajce
300 g múka hladká
1 polovica balíčka Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker
citrónová kôra strúhaná
soľ
100 ml mlieko

Na ovocnú náplň:

200 ml voda
100 g cukor
1 balíček Tortové želé červené Dr. Oetker
300 - 350 g maliny alebo jahody

Na smotanovú náplň:

3 plátky Želatína v plátkoch Dr. Oetker
250 - 300 ml smotana na šľahanie (33%)
1 PL cukor práškový
1 PL rum

Na oblohu:

400 - 500 g rebarbora nakrájaná na 2 cm kúsky
250 ml voda
6 - 8 PL cukor (rebarbora je kyslá)
1 balíček Tortové želé červené Dr. Oetker

Ešte potrebujeme:

tortová forma (Ø 26 cm)
elektrický ručný šľahač
papier na pečenie





- 4 Na smotanovú náplň namočíme želatínu a ušľaháme smotanu s práškovým cukrom. Zo želatíny zľahka vytlačíme vodu, pridáme rum a rozpustíme. Do rozpustenej želatíny vmiešame asi 2 PL šľahačky a zľahka rozmiešame s ostatnou šľahačkou. Náplň natrieme na ovocie a zakryjeme druhým plátom (reznou stranou nahor).

- 5 Rebarboru premiešame s vodou, cukrom a tortovým želé a necháme krátko speniť (2-3 minúty povaríme). Rebarborové dieliky rozdelíme na tortu a opatrne zalejeme zvyšným želé. Necháme najlepšie cez noc v chladničke uležať, aby se chute spojili.

