



Perníková torta s marcipánovou polevou

skvelá chuťová kombinácia

12 porcií



jednoduchá príprava

do 45 minút



- 1 Na prípravu cesta zmiešame všetky suroviny a elektrickým ručným šľahačom na najnižšom stupni alebo metličkou vymiešame do hladkého cesta.
- 2 Tortovú formu vyložíme papierom na pečenie a cesto nalejeme do formy. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 170 °C
Teplovzdušná rúra: 150 °C
Doba pečenia: asi 40 minút

- 3 Po upečení vyberieme z rúry a necháme pri izbovej teplote vychladnúť.
- 4 Tortu prekrojíme a v reze natrieme lekvárom.
- 5 Polevu pripravíme podľa návodu na obale a nalejeme rovnomerne na korpus, nožom uhladíme dohladka a necháme stuhnúť.

Prísady::

Na cesto:

250 g múka polohrubá
120 g cukor
1 PL Holandské kakao Dr. Oetker
Sóda bikarbóna Dr. Oetker
1 balíček Kypriaci prášok do perníka Dr. Oetker
2 PL maslo rozpustené
1 ks vajce
250 ml mlieko vlažné
3 PL slivkový lekvár
1 balíček Trstinový cukor s rumovou arómou Dr. Oetker
1 KL Finesse citrónová kôra strúhaná Dr. Oetker

Na náplň:

200 g slivkový lekvár

Na polevu:

1 balíček Poleva marcipánová v prášku Dr. Oetker

Ešte potrebujeme:

tortová forma (Ø 26 cm)
elektrický ručný šľahač





Tip:

- Marcipánovú polevu môžeme zafarbiť gélovou farbou Dr. Oetker a vytvoriť farebnú tortu. Tortu môžeme ozdobiť ovocím alebo zdobením Dr. Oetker.

