



Rebarborovo-jahodová torta

Sezóna rebarbory je tu! Ovocná torta s čerstvou rebarborou a šľavnatými jahodami s jogurtovým krémom – tak chutí leto.

asi 12 porcií



stredná obťažnosť

do 40 minút



- 1 Na prípravu cesta v mise vyšľaháme maslo s cukrom, vanilínovým cukrom, kôrou a vajcom šľahačom do peny. Pridáme múku zmiešanú s kypriacim práškom a krátko vyšľaháme dohladka. Cesto nalejeme do formy vyloženej papierom na pečenie a uhladíme. Rebarboru očistíme a nakrájame asi na 3 cm kúsky. Rebarboru rozložíme na cesto, pričom necháme 2 cm voľný okraj. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Doba pečenia: asi 30 minút

- 2 Koláč necháme vychladnúť. Stiahneme papier na pečenie, preniesieme na podnos a okolo upevníme očistený okraj formy.
- 3 Na prípravu náplne necháme plátky želatíny napučať podľa návodu na obale. V mise zmiešame jogurt s cukrom a vanilínovým cukrom. Želatínu vyžmýkame a v kastroliku rozpustíme. Pridáme do nej 3 lyžice jogurtovej zmesi a dôkladne zamiešame. Potom vmiešame do zvyšnej zmesi. V mise vyšľaháme smotanu šľahačom dotuha a vmiešame do tuhnúcej zmesi. Odoberieme 2/3, vmiešame do nej jahody nakrájané na plátky a nalejeme na vychladnutý korpus vo forme. Na povrch nalejeme zvyšnú náplň a uhladíme.

Prísady::

Na cesto:

70 g maslo zmäknuté
70 g cukor
1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker
1 balíček Finesse citrónová kôra strúhaná Dr. Oetker
1 ks vajce
70 g múka hladká
1 KL Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker
250 g rebarbora

Na náplň:

8 plátok Želatína v plátkoch Dr. Oetker
500 g jogurt biely
50 g cukor
2 balíčky Vanilínový cukor Dr. Oetker
400 ml smotana na šľahanie (33%)
500 g jahody čerstvé

Na poliatie a ozdobenie:

1 balíček Tortové želé červené Dr. Oetker
250 ml voda
2 zarovnané PL cukor
80 g pistácie nasekané

Okrem toho potrebujeme:

elektrický ručný šľahač
tortová forma (Ø 26 cm)





- 4 Na poliatie pripravíme tortové želé s vodou a cukrom podľa návodu na obale a nalejeme na náplň tak, aby vznikol mramorový efekt. Tortu odložíme asi na 3 hodiny do chladničky stuhnúť.

- 5 Pred podávaním vyberieme tortu z formy a jej strany ozdobíme pistáciami.

