



# Rýchla ovocná torta

Jednoduchá a lahodná torta s Crème Olé aróma vanilka Dr. Oetker.

asi 12 porcií



jednoduchá príprava

do 30 minút



## Prísady::

### Na cesto:

2 ks vajce  
90 g cukor krupicový  
150 g jogurt biely  
200 g múka polohrubá  
soľ  
1 balíček Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker  
150 g ovocie čerstvé (napr. maliny, čučoriedky, jahody, marhule)

### Na krém:

1,5 balíčky Crème Olé aróma vanilka Dr. Oetker  
270 ml mlieko  
200 g smotana na šľahanie (33%)  
35 g cukor práškový  
ovocie na dozdobenie

### Ešte potrebujeme:

tortová forma (Ø 20 cm)  
elektrický ručný šľahač

- 1 Na prípravu cesta v mise vyšľaháme vajcia s cukrom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni do peny, pridáme jogurt, ďalej do misy preosejeme múku s kypriacim práškom a soľou. Opäť premixujeme a cesto nalejeme do tortovej formy. Na povrch cesta poukladáme ovocie podľa vlastného výberu a dáme do predhriatej rúry a pečieme.

**Elektrická rúra: 180 °C**  
**Teplovzdušná rúra: 160 °C**  
**Doba pečenia: asi 25 - 30 minút**

- 2 Korpus necháme na mriežke vychladnúť.
- 3 Na prípravu krému vyšľaháme mlieko s Crème Olé a rovnomerne ho nanesieme na vychladnutý koláč. Vrch potrieme vyšľahanou šľahačkou s práškovým cukrom a dozdobíme ovocím.

#### Tip:

- Ak necháme koláč pred podávaním zchladieť v chladničke, bude príjemne osviežujúci.

