



Torta „oblíž prst“

Vychutnajte si každý kúsok tejto torty s krémom zo Zlatého klasu.

asi 12 porcií



jednoduchá príprava



do 40 minút



- 1 Na prípravu cesta v mise vyšľaháme bielka elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dotuha. V inej mise vyšľaháme žltka s cukrom a vodou do peny. Múku zmiešame s kypriacim práškom a kakaom a striedavom s bielkami zamiešame do žltkovej zmesi. Cesto naniesieme do vymastenej a múkou vysypanej formy a uhladíme. Vložíme do rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Doba pečenia: asi 15 minút

- 2 Korpus necháme vychladnúť.
- 3 Na prípravu krému uvaríme Zlatý klas s mliekom a cukrom podľa návodu na obale. Necháme vychladnúť, pridáme maslo izbovej teploty a vyšľaháme dohladka. Krém naniesieme na korpus a rovnomerne rozotrieme.
- 4 Na ozdobenie vyšľaháme smotanu so Smeta-fixom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dotuha a rozotrieme ju na krém. Povrch torty posypeme nastrúhanou čokoládou a uložíme do chladničky asi na 2 hodiny stuhnúť.

Prísady::

Na cesto:

2 ks bielok

2 ks žltok

100 g cukor

2 PL voda horúca

80 g múka polohrubá

1 zarovnaná KL Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker

1 zarovnaná PL Holandské kakao Dr. Oetker preosiate

Na krém:

1 balíček Zlatý klas Originál Dr.

Oetker (à 40 g)

500 ml mlieko polotučné

60 g cukor

125 g maslo zmäknuté

Na ozdobenie:

250 ml smotana na šľahanie (33%)

1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker

50 g čokoláda horká nastrúhaná

Ešte potrebujeme:

tortová forma (Ø 26 cm)

elektrický ručný šľahač





Tip:

- Ak chceme, aby boli stružliny čokolády krásne veľké a tvarované, namiesto čokolády použijeme Polevu tmavú Dr. Oetker, ktorú nastrúhame na strúhadle s veľkými okami.

