



Torta s dvojfarebným krémom

Slávnostná torta s dvoma krémami s Crème Olé Dr. Oetker.

asi 8 porcií



jednoduchá príprava

do 30 minút



- 1 Na prípravu cesta v mise vyšľaháme bielky so soľou elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dotuha. V inej mise vyšľaháme žĺtky s cukrom do peny. Pridáme olej, mlieko, múku zmiešanú s kypriacim práškom a sneh z bielkov a zľahka všetko premiešame. Cesto nanesieme do vymazanej a múkou vysypanej formy a uhladíme. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C

Tepl vzdušná rúra: 160 °C

Doba pečenia: asi 25 minút

- 2 Korpus necháme vychladnúť.
- 3 Na prípravu 1. krému v mise vyšľaháme Crème Olé s mliekom elektrickým ručným šľahačom dotuha. Krém nanesieme na povrch vychladeného korpusu a uhladíme.
- 4 Na prípravu 2. krému v mise vyšľaháme Crème Olé a smoothie dotuha. Krém nanesieme na 1. krém a opatrne uhladíme. Uložíme do chladničky.
- 5 Pred podávaním ozdobíme malinami, čučoriedkami a lístkami mäty alebo medovky.

Prísady::

Na cesto:

2 ks bielok
soľ
2 ks žĺtok
40 g cukor trstinový
20 ml olej
80 ml kokosové mlieko alebo mandľové
100 g múka špaldová
1 KL Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker

Na 1. krém:

1 balíček Crème Olé aróma kokos Dr. Oetker
220 ml kokosové mlieko alebo mandľové

Na 2. krém:

1 balíček Crème Olé aróma vanilka Dr. Oetker
250 ml Froosh smoothie malina a čučoriedka (alebo domáce smoothie malina a čučoriedka)

Na ozdobenie:

125 g maliny čerstvé
125 g čučoriedky čerstvé
lístky mäty alebo medovky

Ešte potrebujeme:

elektrický ručný šľahač
tortová forma (ø 20 cm)

