



Trasená Olé ľahká torta s malinami

ideálna na letné dni

asi 12 ks



jednoduchá príprava

do 40 minút



- 1 Na prípravu cesta vyšľaháme vajce s cukrom a vanilínovým cukrom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni do peny. Pridáme múku zmiešanú s kypriacim práškom a kakaom a vareškou ručne vypracujeme dohladka. Cesto rozotrieme do vymastenej a múkou vysypanej formy. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 190 °C

Teplovzdušná rúra: 170 °C

Doba pečenia: asi 12 minút

- 2 Korpus necháme vychladnúť.
- 3 Na prípravu náplne necháme maliny mierne povoliť. Do uzatvárateľnej nádoby nalejeme smotanu, pridáme oba Crème Olé, tvaroh a Smeta-fix. Nakoniec pridáme maliny. Nádobu pevne uzavrieme vekom. Niekoľkokrát intenzívne zatrasíme (celkovo 15-30 sekúnd) tak, aby boli všetky prísady dobre premiešané. Všetko ešte dôkladne premiešame metličkou alebo vareškou tak, aby sme suché prísady odstránili z okraja nádoby a vmiešali do náplne. Korpus uvoľníme z formy, položíme na podnos a opäť priložíme očistený okraj tortovej formy. Náplň rozotrieme na korpus a uhladíme. Odložíme asi na 2 hodiny do chladničky. Povrch ozdobíme malinami.

Prísady::

Na cesto:

1 ks vajce

60 g cukor

1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker

80 g múka polohrubá

1 zarovnané KL Kypriaci prášok

do pečiva Dr. Oetker Dr.Oetker

1 zarovnaných PL Holandské

kakao Dr. Oetker

Na náplň:

150 g maliny mrazené

500 ml smotana na šľahanie

(33%)

2 balíčky Crème Olé aróma kokos

Dr. Oetker Dr.Oetker

250 g tvaroh polotučný

1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker

Dr.Oetker

Na ozdobenie:

50 g maliny

cukor práškový (rozmixovať s

malinami a povrch torty ozdobiť)

Ešte potrebujeme:

tortová forma (Ø 26 cm)

uzatvárateľná nádoba (objem asi

3l)

elektrický ručný šľahač

