



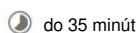
Veľkonočná torta

Originálna torta s náplňou zo Zlatého klasu Dr. Oetker.

asi 8 porcií



jednoduchá príprava



do 35 minút



- 1 Na prípravu v mise zmiešame múku s kakaom, soľou, kypriacim práškom, sódou a cukrom. Pridáme vajcia, olej, kávu, vanilkovú pastu a smotanu na šľahanie a metličkou dôkladne vymiešame dohľadka. Cesto rozdelíme do vymastených a múkou vysypaných foriem a uhladíme. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 170 °C

Tepl vzdušná rúra: 150 °C

Doba pečenia: asi 40 minút

- 2 Korpusy necháme vychladnúť. Potom oba korpusy pozdĺžne prekrójime.
- 3 Na prípravu náplne uvaríme Zlatý klas s mliekom a cukrom podľa návodu na obale. V mise vyšľaháme syr, kyslú smotanu a smotanu na šľahanie elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dohľadka. Postupne pridávame vychladnutý Zlatý klas a vyšľaháme dohľadka. Náplňou zlepíme časti korpusu a potrieme povrch a strany torty. Z fondánu vykrojíme zajačikov, obložíme ich po obvode torty a zviažeme mašľou. Na vrch poukladáme kvetinky. Tortu odložíme na 1 h do chladničky.

Prísady::

Na cesto:

220 g múka hladká
100 g Holandské kakao Dr. Oetker preosiate
1 zarovnaná KL soľ
1 zarovnané KL Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker
2 zarovnané KL Sóda bikarbóna Dr. Oetker
400 g cukor
2 ks vajce
100 ml olej
200 ml čierna káva silná vychladnutá
2 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
125 ml smotana na šľahanie (33%)

Na náplň:

1 balíček Zlatý klas Originál Dr. Oetker (à 40 g)
500 ml mlieko
40 g cukor
200 g smotanový syr čerstvý
180 g smotana kyslá (15%)
125 ml smotana na šľahanie (33%)

Ešte potrebujeme:

2 tortová forma (ø 18 cm)
elektrický ručný šľahač
1 balenie Fondán biela poťahovacia hmota Dr. Oetker
1 balenie Kvetiny obľátkové Dr. Oetker
formička na vykrajovanie v tvare zajačika

