




# Zajac s mašľou

Veselú zajačiu tortu si môžete s deťmi dozdobiť podľa vlastnej fantázie.

24 porcií    jednoduchá príprava  do 45 minút



## Prísady::

### Na cesto:

8 ks bielok  
8 ks žltok  
360 g cukor práškový  
2 balíčky Vanilínový cukor Dr. Oetker  
200 ml olej  
120 ml voda vlažná  
400 g múka polohrubá  
1 balíček Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker

### Na náplň:

1 balenie Krémová náplň čokoládová Dr. Oetker  
200 ml mlieko  
2 - 3 PL cukor práškový

### Na potretie a ozdobenie:

150 g džem malinový  
3 balenia Fondán biela potahovacia hmota Dr. Oetker  
Farba gélová potravinárska ružová Dr. Oetker  
Farba gélová potravinárska čierna Dr. Oetker  
Tubičky na zdobenie 4 farby Dr. Oetker

### Ešte potrebujeme:

2 ks tortová forma (Ø 26 cm)  
elektrický ručný šľahač

- 1 Na prípravu cesta v mise vyšľaháme bielky elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dotuha. V inej mise vyšľaháme žltky s cukrom do peny a zašľaháme olej a vodu. Pridáme múku zmiešanú s kypriacim práškom a sneh z bielkov a vymiešame dohľadka. Cesto rozdelíme do vymastených a múkou vysypaných foriem a uhladíme. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

**Elektrická rúra: 170 °C**  
**Teplovzdušná rúra: 150 °C**  
**Doba pečenia: 35 minút**

- 2 Korpusy necháme vychladnúť. Potom oba korpusy pozdĺžne prekrájame.
- 3 Na prípravu náplne vyšľaháme krémovú náplň s mliekom a cukrom podľa návodu na obale. Potrieme spodný diel korpusu a vrchný diel priklopíme.



- 4 Povrch korpusov potrieme džemom. Z jedného korpusu pomocou ostrého noža vyrežeme zajacovi uši a tým nám vznikne mašľa. Jedným fondánom potiahneme celú hlavu zajaca. Ďalšie fondány použijeme na potiahnutie mašle a uší. Zvyšky fondánu zafarbíme ružovou farbou na nos a uši a čiernou farbou na oči a na fúzy. Mašľu dokreslíme tubičkami.

