



ČOKOLÁDOVO JAHODOVÁ TORTA OD HUGA





To chce tortu! A nie hocijakú. Túto som si vymyslel, odskúšal a pripravil pre VÁS.

Napriek tomu, že je jednoduchá, má jednu veľkú nevýhodu. Jej konzumácia bude trvať oveľa kratšie ako jej príprava.



Budete potrebovať:

Tortový korpus (leniví si ho kúpia a ostatní si ho vyrobia podľa návodu na korpus z receptu "Parížska torta", ktorý nájdete na tejto stránke.

1 kus Nutella 350 gramov

2 kusy neochuteného syra Philadelphia alebo 250 gramov Mascarpone

500 gramov čerstvých jahôd

3 polievkové lyžice kryštálového cukru (najlepší je trstinový)

2 balíčky tortového želé (8 gramov)

Postup:

Pripravte si korpus podľa návodu

Jahody posypte cukrom, trochu pomačkajte vydličkou a nechajte chvíľu odstáť aby pustili šťavu.

Krém pripravíte tak, že zamiešate Nutellu so syrom Philadelphia alebo Mascarpone. (Odporúčam požiť syr, pretože jeho jemne slaná chuť v spojení s Nutellou je veľmi dobrá).

Pripravený krém natrite na korpus, ktorý je uložený v tortovej forme. Roztrite ho až po okraje aby vám potom nezatiekla želatína.

K jahodám pridajte vodu, toľko aby jej spolu so šťavou bolo pol litra. Ešte do studených jahôd so šťavou zamiešajte tortové želé. V nádobe všetko privedte do varu a 1 minútu varte. Nechajte pár minút vychladnúť a nalejte želatínu s jahodami na vrch torty. Dajte do chladničky vychladnúť.

HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo