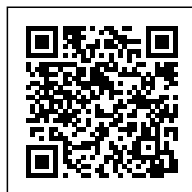




PARÍŽSKA TORTA OD HUGA







Túto budete piecť každý vikend, verte mi a stále bude málo.

Ideme na to!

Budete potrebovať:

Korpus:

3 celé vajcia

100 gramov kryštálového cukru

1 vanilkový cukor

100 gramov hladkej múky

polovicu prášku do pečiva

1 polievkovú lyžicu Kakaa

4 polievkové lyžice oleja

Plnka:

500 ml. šľahačkovej smotany

80 gramov cukru

30 gramov kakaa

Náplň:

5-6 zrelých banánov

4 polievkové lyžice džemu (najlepšie marhuľový)

Postup:

Najskôr si pripravte parížsky krém, pretože bude musieť byť minimálne 12 hodín v chladničke. Pol litra smotany, 80 gramov cukru a 30 gramov kakaa privedte pri stálom miešaní metličkou do varu. Potom varte ešte maximálne 1 minútu. Nechajte vychlaďiť a uložte do chladničky.

Na korpus vyšľahajte v mixéri do peny 3 celé vajcia, 100 gramov kryštálového cukru a 1 vanilkový cukor.

Pridajte preosiatu múku, 1 polievkovú lyžicu kakaa, polovicu prášku do pečiva a 4 lyžice oleja.

Všetko zľahka vymiešajte, vylejte do vymastenej a pomúčenej tortovej formy.

Pečte v predhriatej rúre na 180 stupňov 15 minút.

Vychladnutý korpus potrite marhuľovým džemom, naukladajte banány, ktoré rozpolíte pozdĺžne na polovicu.

Z vychladeného krému vyšľahajte ručným mixérom hustú penu. (pozor aby ste to neprehnali, môže sa vám zraziť).

Hotový parížsky krém natrite na banány, pekne vyformujte a celú tortu dajte stuhnúť do chladničky. Najlepšie uzamknúť dvere na chladničke pred nedočkavými votrelcami!

HOTOVO!

Dobrú chuť priateliam!

Váš Hugo

