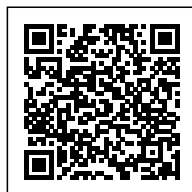




SLIVKOVO ZÁZVOROVÁ TORTA OD HUGA





Jesenné, sychravé dni vám spríjemní vôňa škorice, sliviek a zázvoru. Pripravte si podľa môjho receptu tento nesmierne zdravý a neuveriteľne chutný koláčik. Garantujem vám, že ho nebudete robiť posledný krát. Je to dokonalá zmes chutí a vôní, ktorá bude mať odteraz stabilné miesto na vašom stole. Už len pripraviť oheň v krbe, uvariť dobrý čaj a vychutnávať čaro jesene.



Príprava je veľmi jednoduchá, cesto zamiešate v jednej nádobe!

Budete potrebovať:

Na základ, ktorý vložíme ako prvý do tortovej formy:

2 polievkové lyžice masla

1/2 kg sliviek

6 polievkové lyžice hnedého (najlepšie trstinového) cukru

Na cesto:

250 gramov hladkej múky

1 celý prášok do pečiva

štipku soli

100 gramov kryštálového cukru

1 škoricový cukor

30 gramov čerstvého zázvoru (použijete ho nastrúhaný)

80 gramov hnedého cukru

250 gramov kyslej smotany

3 vajcia

100 gramov masla

Postup:

Najskôr si pripravte základ do tortovej formy. Formu dôkladne potrite 2 lyžicami masla. Na maslo rovnomerne vysypte 4 lyžice hnedého cukru. Očistené slivky nakrájajte na mesiačiky a ukladajte jednu cez druhú špirálovite od stredu formy po okraje. Snažte sa nerobiť veľké medzery. Uložené slivky posypte ešte 2 lyžicami hnedého cukru. (Cukor môžete použiť aj obyčajný, ale odporúčam hnedý, trstinový).

Základ na tortu máme hotový.

Preosiatu múku dajte do väčšej misy a pridajte všetky ostatné suroviny. Pozor! Maslo musí byť rozpustené a z vajícok pridajte zatiaľ iba žĺtky, bielka budete pridávať na koniec vyšľahané. Zázvor pridajte nastrúhaný.

Zo všetkých surovín v mise vymiešajte metličkou cesto a pridajte sneh s vyšľahaných bielkov.

Hotovú hmotu vylejte na pripravený slivkový základ a pečte v predhriatej rúre 35-40 minút pri teplote 170 stupňov.

HOTOVO!

Odporúčam pod tortovú formu vložiť plech, môže sa stať, že vám trochu skaramelizovaného cukru počas pečenia vytečie.

Keď vyberiete tortu s rúry, počkajte 5 minút, orežte tortu po bokoch, položte na formu veľký tanier alebo tácku a opatrne preklopte. Skaramelizovaný cukor so slivkami vytvorí geniálny povrch torty.

Odporúčam ešte po povrchu potrieť jemne medom!



Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo