



Výborná torta s ovocím

//

Suroviny:

Cesto: 200 g čokolády na varenie, 4 vajcia, 40 g masla,

150 g mletých lieskových orieškov, 150 g polohrubej múky, 150 g krupicového cukru

Plnka: 5 dcl mlieka, 2 vanilkové pudingy, 150 g masla, 100 g práškového cukru,

150 g rozpustenej bielej čokolády, 150 g jahodového lekváru,

3 až 4 čl citrónovej šťavy, 450 g jahôd iné ovocie

Postup:

Čokoládu s maslo rozpustíme nad parou a necháme vychladnúť. Vajíčka s cukrom vyšľaháme, vmiešame oriešky, múku a vychladnutú čokoládu. Dobre premiešame a dáme do menšej, múkou vysypanej formy, upečieme na 180 stupňov 40 minút. Po vychladnutí potrieme džemom, natrieme plnkou a ozdobíme jahodami. Ak sa Vám torta zdá vysoká, tak ju kľudne prekrojíte, plnky je dosť. Trošku džemu zmiešame s citrónovou šťavou, prehrejeme a polejeme jahody.

Plnka: Uvaríme si puding. Maslo vyšľaháme s cukrom a vmiešame vychladnutý puding, bielu polevu a vyšľaháme. Dobrú chuť

//