



Kremna jagodna torta

Chef Petra Baznik

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Naredimo biskvit iz jajc, sladkorja, kakava, olja, mleka, moke, mletih lešnikov ter pecilnega praška. Zmes za biskvit mora biti penasta in rahla. Biskvit pečemo pol ure pri 200 stopinjah. Ko je pečen, ga pustimo, da se ohladi. Ohlajenega razrežemo na pol. Prvi oblat damo na podstavek za torte ter ga navlažimo s kompotovim sokom.

Nato naredimo sadno kremo iz 250g mascarponeja, 250 ml sladke smetane, 1 vanilijevega sladkorja in jagodnega jogurta. Po občutku lahko damo tudi 1kremfix. Ta nadev namažemo na prvi oblat, nadev pokrijemo z drugim oblatom, ki ga pa prav tako navlažimo s sokom kompota.

Naredimo še mascarponejevo kremo iz smetane, mascarponeja, vanilijevega sladkorja ter 1 kremfixa. Lahko dodamo tudi sladkor (po okusu). Okrasimo po želji.

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 kos pecilni prašek
- 3 kos vanilijev sladkor
- 200 g sladkorja
- 4 kos jajc
- 5 jedilna žlica mletih lešnikov
- 180 g moke
- 500 g mascarponeja
- 500 ml sladke smetane
- 1 dcl mleka
- 1 dcl olja
- 5 jedilna žlica kakava
- 2 kos jagodnega kompota
- 180 ml jagodnega jogurta