PARÍŽSKA TORTA OD HUGA





Túto budete piecť každý víkend, 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 polevkové 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 priveďte pri stálom miešaní metličkou do varu. Potom varte ešte maximálne 1 minútu. Nechajte vychladiť 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 rozpoľte 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 priatelia!

Váš Hugo





