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 vajíčok 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