SMOTANOVÁ TORTA BEZ PEČENIA OD HUGA





Lahodný, smotanový dezert je jednoduchý na prípravu a je tak dobrý, že po ňom nezostane ani omrvinka.

Budete potrebovať:
1 balík piškót (môžete guľaté, ja som použil dlhé piškóty na Tiramisu)
2 veľké kyslé smotany
1 malú smotanu na šľahanie
2 balíčky vanilkového cukru
zavárané alebo čerstvé ovocie (ja som použil zavárané mandarinky)

Postup:
Kyslú smotanu vymiešajte s vanilkovým cukrom. Tenkou vrstvou potrite spodok tortovej formy. Na celú plochu takto potretej formy naukladajte vrstvu piškót. a potrite polovicou pripravenej kyslej smotany.

Na smotanu teraz rovnomerne poukladajte ovocie. Pridajte druhú vrstvu piškót. Potrite rovnomerne druhou polovicou smotany.
Na koniec ušľahajte sladkú smotanu s malou lyžičkou práškového cukru a potrite na povrch torty.
HOTOVO!

Zakryte fóliou a uložte do chladničky ideálne na celú noc!

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo