

TORTA NA OSLAVU



Zo zmesi možno vyrobiť dva korpusy veľkosti 20 cm pred zlepením.

Suroviny:

Tortový korpus:

- 125 g zmäknutého masla
- 500 g **Mevalia Bread Mix**
- 1 lyžička kypriaceho prášku do pečiva
- 2 lyžičky **Mevalia Egg Replacer** (vaječnej náhradky)
- 360 ml vody, podľa potreby aj viac
- 1 lyžička vanilkovej esencie
- 100 g práškoveho cukru

Dekorácia:

- 100 g jahodového džemu
- 20 g práškoveho cukru na posypanie
- 250 g hotovej fondánovej hmoty
- 15 g zdobení

Postup:

1. V miske zmiešajte **Mevalia Bread Mix**, cukor, prášok do pečiva a **Mevalia Egg Replacer** (náhradku vaječ).
2. Dajte maslo do misy a miešajte pomocou ručného elektrického mixéra alebo vo väčšom mixéri pomocou metly do hladka.
3. Pridajte zvyšok surovín a šlahajte ešte ďalšiu minútu.
4. Prelejte do dvoch tortových foriem vyložených papierom na pečenie veľkosti 20 cm.
5. Pečte na 180/160 °C v elektrickej rúre / plynovej rúre asi 30 minút. Správne upečený korpus by mal byť na dotyk pružný.
6. Nechajte vychladnúť vo forme po dobu 10 minút, potom vyklopte z formy a nechajte úplne vychladnúť na chladiacom rošte.
7. Zdobenie: odstráňte papier na pečenie z tortového korpusu a spojte korpusy k sebe pomocou džemu.
8. Odložte 50 g fondánovej hmoty vedľa. Vytvoríte z nej potom ďalšiu dekoráciu.
9. Rozvalkajte zostávajúcu fondánovú hmotu na ploche posypanej práškovým cukrom do kruhu 20 cm, položte na vrch torty.
10. Pripravte si zdobenie na malý tanierik. Z odloženej hmoty vykrájajte rôzne dekoratívne tvary pomocou formičiek alebo noža a zľahka pritlačte jednou stranou na zdobenie. Ozdoby prilepte na tortu podľa vlastnej fantázie pomocou trošky vychladnutej prevarenej vody.

Celé množstvo (cca 1100 g)	Energia - 4 589 kcal	5,7 g bielkovín	194 mg Phe
1 porcia (cca 100 g)	Energia - 417 kcal	0,5 g bielkovín	17 mg Phe