

Mandľovo – tvarohová torta s jahodami



ŠŤAHANÁ HOMOTA S MANDĽAMI:

6 vajec
120 g kryštálového cukru
25 g vanilkového cukru
80 g hladkej múky
40 g kukuričného škrobu /Gustin/
Citrónová kôra z ½ citróna
20 g vody
5 g kypriaceho prášku
30 g hoblňovaných mandlí

SMOTANOVÁ NÁPLŇ:

250 g smotany /33%/
250 g jemného tvarohu
100 g mangového pyré /rozmixované mango/
2 g plátkovej želatíny
20 g kryštálového cukru
30 g práškoveho cukru
20 g citrónovej šťavy
25 g vanilkového cukru

POSTUP:

Bielka, vanilkový cukor a 2/3 kryštálového cukru vyšľaháme na tuhý sneh. Žĺtky a zvyšný cukor vymiešame do peny, postupne k nej pridáme vodu. Bielkový sneh a žĺtkovú penu zľahka zmiešame.

Pridáme preosiatu múku s postrúhanou citrónovou kôrou, kypriacim práškom, kukuričným škrobom a hoblňovanými mandľami. Zľahka premiešame.

Rozotrieme do pripravenej tortovej formy a pri teplote 180C upečieme do zlatohnedej farby /cca 40 minút/.

Z manga, napučanej želatíny a kryštálového cukru pripravíme želé, ktoré dochutíme citrónovou šťavou. Smotanú vyšľaháme s práškovým a vanilkovým cukrom, následne pridáme tvaroh. Nakoniec primiešame vychladnuté mangové želé.

Po upečení rozkrojíme korpus na tri časti. Jednotlivé poschodia naplníme pripravenou smotanovo-mangovou náplňou.

Necháme čiastočne stuhnúť a dozdobíme jahodami a horkou čokoládou. Po krátkom vychladnutí môžeme ihneď servírovať.

