



Jahodová torta

Na jahodovú tortu budete potrebovať (priemer 17 cm):

7 bielkov, 180 g kryštálového cukru, 5 žĺtkov, 50 g slnečnicového oleja, 115 g polohrubej múky, 60 g kakaa holandského typu, 1 a 1/2 čajovej lyžičky jedlej sódy

Na prípravu krému budete potrebovať:

50 g lyofilizovaných jahôd, 150 g bielej čokolády callebaut, 700 g mascarpone, 350 g čerstvých jahôd

Príprava cesta je veľmi jednoduchá. Bielka šľahajte a keď sa na metličke začne tvoriť špička, postupne pridávajte cukor. Samostatne vyšľahajte žĺtka, do ktorých postupne prilievajte olej. Žĺtkovú zmes prelejte do bielok a stierkou zľahka premiešajte. Na záver po častiach pridávajte preosiatu zmes múky, kakaa a sódy. Opäť zľahka premiešajte tak, aby si cesto zachovalo nadýchanosť. Tri tortové formy vysteľte papierom na pečenie, cesto do nich rovnomerne rozdelte. Pečte pri teplote 180 stupňov približne 20 minút. Cesto by sa po upečení nemalo na špajlu lepiť. Po vytiahnutí z rúry nechajte 5 minút vo forme oddychovať, až potom ho vyberte a nechajte vychladnúť na mriežke.

Medzi tým si pripravte smotanovo - jahodový krém. Bielu čokoládu roztopte vo vodnom kúpeli na miernom ohni a nechajte ju vychladnúť na izbovú teplotu. Miska s čokoládou sa nesmie dotýkať vriacej vody. Lyofilizované jahody rozmixujte na jemný prášok. Mascarpone vytiahnite z chladničky minimálne dve hodiny pred prípravou krému, aby sa pri miešaní s čokoládou nezrazilo. V jednej mise zmiešajte mascarpone, čokoládu a jahodový prášok. Krém rozdeľte na dve polovice. Prvú polovicu rozotriete na korpusy, druhá vám posluží na obalenie celej torty.

Na tortový stojan položte prvé cesto, potrite ho polovicou z prvej časti krému, posypte čerstvými na drobno nakrájanými jahodami. Preložte druhé cesto a proces opakujte. Navrch položte posledné, tretie cesto. Ctierkou alebo príborovým nožom nanášajte druhú časť krému. Aby na povrchu nebolo vidieť kúsky tmavého cesta, obaľujte tortu na dva razy. Po nanesení prvej tenkej vrstvy nechajte tortu na 10 - 15 minút zchladnúť. Až potom naneste zvyšný krém. Tortu dozdobte čerstvými jahodami, čím viac tým lepšie. A teraz už len vychutnávajte.