



Machová torta

Na machovú tortu budete potrebovať (priemer 20 cm):

4 vajcia
 50 g slnečnicového oleja
 130 g čerstvých baby špenátových listov
 130 g kryštálového cukru
 200 g polohrubej múky
 1 čajovú lyžičku sódy bikarbóny

250 g mascarpone
 100 g kyslej smotany 16%
 60 g práškového cukru
 100 ml šľahačkovej smotany 33%
 kôra z 1 limetky
 4 čajové lyžičky limetkovej šťavy
 ľubovoľné ovocie na dozdobenie

Upečte korpus. Samostatne vyšľahajte bielka s kryštálovým cukrom. Špenát prepláchnite a rozmixujte spolu s olejom na kašu. Špenátovú kašu postupne prilievajte k žĺtkom a šľahajte. Žĺtkovú zmes opatrne stierkou primiešajte k vyšľahaným bielkam. Postupne pridávajte preosiatu múku zmiešanú so sódou a opatrne miešajte. Cesto prelejte do tortovej formy s priemerom 20 cm vystlanej papierom na pečenie. Pečte pri teplote 180 stupňov cca 25 minút. Pred vytiahnutím z rúry urobte test špajlou. Po zapichnutí a vytiahnutí musí ostať suchá a čistá. Cesto nechajte 10 minút vo forme, vyberte ho a nechajte chladnúť na mriežke.

Pripravte krém. Do misy vložte mascarpone, kyslú smotanu a práškový cukor. Za neustáleho šľahania postupne prilievajte šľahačkovú smotanu. Šľahajte, kým krém nezhrubne. Na záver pridajte limetkovú kôru, šťavu a premiešajte. Cesto rozrežte na dve rovnaké časti. Pre väčší efekt orežte cesto aj po obvode. Odrezky na záver použijete na dozdobenie. Prvé cesto položte na tortový stojan, potrite polovicou krému a posypte ľubovoľným ovocím. Prikryte druhým cestom, potrite zvyškom krému a dozdobte ovocím a zvyškom orezaného cesta.