



## Malinová torta

Na malinovú tortu budete potrebovať (priemer 24 cm):

9 vajec, 90 g olivového oleja extra mild, 260 g kryštálového cukru, 300 g polohrubej múky, 1 čajovú lyžičku sódy bikarbóny

Na prípravu malinového krému budete potrebovať:

500 g mrazených malín, 100 ml vody, 100 g kryštálového cukru, 20 g kukuričného škrobu, 500 g mascarpone, 110 g práškového cukru

Na prípravu obalového krému budete potrebovať:

600 g mascarpone, 130 g práškového cukru

A TAKTO NA TO:

Upečte korpus. Žĺtky oddeľte od bielok. Z bielok a kryštálového cukru vyšľahajte tuhý sneh. Žĺtka šľahajte ručným mixérom a postupne do nich prilievajte olivový olej. Žĺtkovú zmes po vyšľahaní prilejte k bielkam a opatrne stierkou premiešajte. Postupne primiešavajte preosiatu múku so sódou bikarbónou. Miešajte opatrne, stierkou, kým sa všetky suroviny neprepoja. Cesto rozdeľte do troch tortových foriém s priemerom 24 cm vystlaných papierom na pečenie. Pečte pri teplote 180 stupňov približne 20 minút. Korpusy po vytiahnutí z rúry nechajte 5 minút odpočívať, až potom ich vytiahnite z foriém a nechajte riadne vychladnúť.

Pred prípravou malinového krému uvarite malinové pyré. Časť pyré poslúži do krému a časť použijeme miesto džemu. Mrazené maliny s vodou chvíľu varte, pridajte kryštálový cukor, kukuričný škrob a metličkou rýchlo premiešajte. Za občasného miešania pyré varte ešte 5 minút a odstavte. Do misky bokom odoberte 6 lyžíc malinového pyré, to poslúži ako džem. Zvyšné pyré prepasírujte cez sito a nechajte vychladnúť.

Mascarpone mixujte s práškovým cukrom a postupne do krému pridávajte prepasírované malinové pyré (mascarpone a malinové pyré by mali mať rovnakú teplotu). Krém zchladzte.

Medzitým pripravte obalový krém. Mascarpone vyšľahajte s práškovým cukrom. Časťou obalového krému naplňte zdobiace vrecko s hladkou špičkou. Zvyšok krému odložte do chladničky.

Na tortový stojan položte prvý korpus. Zdobiacim vreckom s hladkou špičkou nastriekajte krém po celom obvode korpusu. Tento okrajový krém zabráni malinovému pyré a malinovému krému vytiect' von. Cesto potrite malinovým pyré, rovnomerne rozotrite polovicu malinového krému a priložte druhý korpus. Postup opakujte. Tortu obalte zvyšným krémom na niekoľko krát, medzitým dajte vždy tortu do chladničky zchladieť. Ľubovoľne dozdobte.

Tip: V recepte uvádzame základný recept na obalový krém. V našom prípade sme na dokončenie torty použili ešte krém z bielej čokolády a mascarpone. Krém bol dofarbený belobou.

Ak nemáte k dispozícii tri rovnaké formy a budete cesto piecť naraz v jednej forme, prispôbte tomu aj dĺžku pečenia. Cesto po upečení pozdĺžne rozrežte na tri rovnaké časti.