



SPARTAKOVSKÝ BUBIENOK

Ako na to?

Nepečená broskyňová torta

Ingrediencie

- 1 balíček- okrúhle piškóty
- 500 ml - kyslá smotana
- 2 PL - práškový cukor
- 1 balíček - vanilkový cukor
- 3 dl - broskyňový kompót
- 50 g – čokoláda

Príprava

- 30 min
- 8 porcií



Postup

- Na dno tortovej formy (20 cm) poukladáme okrúhle piškóty.
- V miske vymiešame kyslú smotanu s cukrom a vanilkovým cukrom.
- Broskyne pokrájame na malé kocky.
- Na piškóty navrstvíme približne polovicu krému, Na krém rozsypane broskyne a zahladíme druhou polovicou krému, pričom asi dve lyžice si necháme na vrch torty.



- Na krém poukladáme druhú vrstvu piškót a na ne rozotrieme zvyšný krém, na ktorý postrúhame čokoládu.
- Tortu uložíme do chladu minimálne na 4 hodiny, ideálne na celú noc.

Lucia Kollarovičová (6.B)

internet



SPARTAKOVSKÝ BUBIENOK