



## Želatína na nepečenú tortu

Želatína na nepečenú tortu 50 g sypká zmes  
Želatínová zmes na prípravu tort.

**Návod na prípravu:** 700 g tvarohu rozmiešajte dohladka. Do väčšej misy vsypte obsah balenia a pridajte 100 ml vlažnej vody (nie studenej!). Intenzívne miešajte ručnou metličkou cca 15 s. Potom ihneď začnite po častiach pridávať tvaroh a dôkladne metličkou premiešajte. Dosladte podľa chuti. Po nanesení na korpus nechajte 2 h tuhnúť v chladničke. Nepoužívajte s čerstvým ananásom, papájou, figami a kiwi.

**Tip:** 200 g obľúbených sušienok rozdrťte valčekom alebo v kuchynskom robote a zmiešajte so 100 g rozpusteného masla. Všetko dobre premiešajte, aby sa zmes spojila. Zmes dajte do tortovej formy a pritlačte lyžicou alebo pohárom. Na korpus navrstíte tortovú zmes so želatínou a dajte stuhnúť do chladničky.

**Zloženie suchej zmesi:** cukor, dextróza, instantná bravčová želatína 20 %, modifikovaný škrob.

Môže obsahovať lepok, vajcia, mlieko, zeler, sóju, horčicu.



2 min



50 gramov

© 2014 Vitana a.s.

[www.vitana.sk](http://www.vitana.sk)

[www.facebook.com/chutnenatur](https://www.facebook.com/chutnenatur)

žite s chuťou