



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. Dosladzte 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 rozdrďte 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 navrňte 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.