

Trasená torta

Ingrediencie:

3x smotana na šľahanie (250g)

1 balík piškót (130g)

2x Crème Olé bez varenia (50g)

1 jahodový kompót (425ml)

Ovocie podľa vlastného výberu (my sme použili lesné ovocie)

Pripravíme si:

Korzet

Hrniec so uzáverom

Postup:

1. Jahody vyberieme z plechovky a nakrájame na menšie kúsky.
2. Šťavu z jahôd vylejeme do hrnca aj s jahodami.



3. Do hrnca zo šťavou nalejeme smotanu na šľahanie (3ks).



4. Do hrnca pridáme Crème Olé (2 ks).



5. Prikryjeme pokrývkou a teraz prichádza najzábavnejšia časť receptu- začneme triasť hrncom. Trasieme kým zo zmiešaných surovín nevznikne krém.



6. Pripravíme si korzet do ktorého si naukladáme piškóty.



7. Do korzetu s piškótami pridáme krém a môžeme posypať kakaom (podľa vlastnej chuti).



8. Znova poukladáme piškóty a zalejeme krémom.



9. Tortu si môžete ozdobiť ovocím, ktoré Vám chutí.

