

Perníková nahá torta

60—90 Min

Príprava

1. Predhrejte rúru na 170 °C (338 °F) pomocou nastavenia teplovzdušnej rúry. Formy na tortu vyložte hnedým papierom. Rozpustite maslo. Pridajte múku, kakao, prášok do pečiva, cukor, škoricu a koreniacu zmes na medovníky do misy.
2. Postupne vmiešavajte rozpustené maslo, vajcia, med a cmar, až kým nevznikne homogénne cesto. Zmes rozdeľte do troch foriem na tortu. Zmes pečte v 20 – 25 minút v rúre predhriatej na 170 °C (338 °F) s použitím teplovzdušného nastavenia rúry. Ešte teplé ich uvoľnite z foriem a vyklopte. Potom nechajte vychladnúť.
3. Príprava krému: Vyšľahajte šľahačku a pridajte koreniny. Na jeden tortový základ natrite 1/3 krému. Striedavo vrstvite tortové základy a krém a navrch natrite ďalší krém. Pomocou stierky odstráňte krém z bočných strán, čím vytvoríte typický vzhľad nahej torty.
4. Ozdobte tortu súkromný paličkami, čerstvými brusnicami, jedľovými vetvička a vianočnými ozdobami a podávajte.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

320 g	Múka
2 PL	Kakaový prášok
1 kus	Prášok do pečiva s vínnym kameňom
180 g	Cukor
200 g	Maslo
4 PL	Med
3 ks	Vajcia
230 ml	Cmar
2 PL	Škorica mletá
1 bal.	Koreninový prípravok na perníčky

Na krém

250 ml	Šľahačka
1 bal.	Vanilkový cukor Bourbon
1 ČL	Škorica mletá
1 kus	Vanilka Bourbon