Jahodová torta s karamelom

Počet porcií: 6
Čas prípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Na prípravu jahodovej torty s karamelom nechajte odkvapkať 500 g tvarohu, a ak je to možné, vytlačte z neho všetku vlhkosť.

200 g sušienok najemno rozdrvte. 100 g Rama Classic premiešajte so sušienkami, natlačte do rozkladacej formy vyloženej papierom na pečenie a nechajte odstáť v chlade. Očistite 500 g jahôd, umyte a rozkrojte na polovice.

500 ml Rama Cremefine alebo smotany vyšľahajte dotuha ručným mixérom. Ručným mixérom potom rozmixujte tvaroh, 125 g cukru a vanilky. Nakoniec opatrne primiešajte jahody. Týmto krémom potrite sušienkové cesto a nechajte chladiť minimálne 2 hodiny v chladničke.

50 ml rastlinného oleja (Rama Cremefine na varenie 15 % tuku) na varenie rozohrejte so 75 g mäkkých karameliek, kým sa nerozpustia. Primiešajte 25 g mandľových lupienkov a rozdeľte ich na vychladenú jahodovú tortu. Na ďalšiu 1 hodinu dajte do chladničky, aby sa karamel schladil. Pochutnajte si na jahodovej torte s karamelom.

Ingrediencie

- **Krowky Mliečne karamelky 140 g** - 75 g
- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 500 g
- **MARIELA - bezgluténové čajové keksy 140 g** - 200 g
- **Jahody** - 500 g
- **Cukor kryštál** - 125 g
- **Smotana na šľahanie** - 500 g
- **Vanilkový cukor** - 20 g
- **Mandle jadrá** - 25 g
- **Rama Classic 400 g** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE