Produktový list



Krtkova torta 435g Dr. Oetker

Kód produktu:	**055037070**
EAN kód:	**8595072607209**
Krajina pôvodu:	**Maďarsko**
Množstvo v kartóne:	**4 ks**

Základné informácie

Vlastnosti

- Pridajte vajcia, mlieko, banány, smotanu na šľahanie a tuk

Značka

- Dr. Oetker

Skladovanie

- Skladujte v suchu!
- Pri izbovej teplote

Príprava a použitie

- Balenie obsahuje: 275 g zmesi na korpus, 100 g zmesi na náplň, 60 g čokoládových vločiek. K tomu pridáte: Na cesto: 100 g mäkkého masla alebo margarínu, 2 vajcia (veľkosť M), 75 ml mlieka (7 polievkových lyžíc). Na náplň: 3 banány, 500-600 ml vychladenej smotany na šľahanie, 100 ml studenej vody. Všetky druhy rúr pred pečením dobre predhrejte! Elektrická rúra: 170 °C, 35 - 40 min. Teplovzdušná rúra: 150 °C, 35 - 40 min. Plynová rúra: stredný stupeň, 35 - 40 min. Pri pečení rešpektujte skúsenosti s vlastnou rúrou! Odporúčame okrúhlu tortovú formu Ø 26 cm. 1. Príprava cesta Zmes na cesto, maslo alebo margarín, vajcia a mlieko dáme do misy. Šľaháme elektrickým ručným šľahačom, najprv na najnižšom stupni, potom na najvyššom stupni asi 3 minúty. Cesto vložíme do tukom vymastenej tortovej formy, zarovnáme a pečieme. Čas a teplota sú uvedené v tabuľke. Po upečení oddelíme okraj formy a korpus necháme vychladnúť. 2. Úprava korpusu Po vychladnutí oddelíme dno formy a korpus položíme na tortový podnos. Pomocou lyžičky korpus vydlabeme do hĺbky 1/2 cm. Ponecháme 1 cm široký okraj. Vydlabanú časť korpusu v miske nahrubo rozdrobíme. 3. Príprava náplne a zdobenie torty Banány olúpeme, pozdĺžne prekrojíme a plochou stranou poukladáme na vyhĺbený korpus. Smotanu na šľahanie vyšľaháme do tuha. Zmes na náplň a odmeranú vodu miešame v miske ručne metličkou 1/2 minúty. Potom ihneď vo dvoch fázach primiešame šľahačku a nakoniec čokoládové vločky. Šľahačkovú náplň navŕšime kopcovito na korpus až po okraj a posypeme rozdrobeným korpusom. Necháme stuhnúť v chladničke asi 3 hodiny.

Zloženie

Cukor, **Pšeničná múka**, Čokoládové vločky 13 % (cukor, kakaová hmota, kakaový prášok so zníženým množstvom tuku, kakaové maslo, emulgátor (lecitíny), **mlieko**), **Pšeničný škrob**, Kakaový prášok so zníženým množstvom tuku 3,4 %, Emulgujúca zložka (ryžový škrob, emulgátor (estery polyglycerolu mastných kyselín, mono- a diglyceridy mastných kyselín, polyoxyetylénsorbitanmonooleát)), Kypriace látky (difosforečnany, uhličitany sodné), Jedlá želatína, Dextróza, Glukózový sirup, Modifikovaný zemiakový škrob, Aróma, Zahusťovadlo (karboxymetylcelulóza)

Výživové hodnoty v hotovom výrobku:* na 100 g

Energia1056 kJ
253 kcal
Tuky15 g
z toho nasýtené mastné kyseliny8,4 g
Sacharidy26 g
z toho cukry18 g
Bielkoviny3,5 g
Soľ0,39 g
* torta pripravená podľa návodu s margarínom, polotučným **mliekom** (1,5 % tuku) a 500 ml **smotany** na šľahanie (33 % tuku)
** referenčný príjem priemerného dospelého (8400 kJ/2000 kcal)
Celkový počet porcií z jedného balenia: 16

Alergény

Vlčí bôb:	Môže obsahovať	**Mlieko**:	Obsahuje	**Pšenica**:	Obsahuje

Môže obsahovať **múku z vlčieho bôbu**.

Obsah balenia

Hmotnosť/ Objem balenia: 435 g