

## Blesková trasená torta:

**Potrebuje:** dve smotany na šľahanie

dve konzervy mandarínkového kompótu (tie menšie)

dva pudinky Dr. Oetker bez varenia Crème Olé

hotový tortový korpus z piškótového cesta ,alebo si môžete upiecť, alebo tri balíčky piškóty

Do väčšieho hrnca s pokrievkou, ktorá dobre tesní, nalejeme dve smotany na šľahanie, dva mandarínkové kompóty aj so všetkou šťavou a nasypeme dva pudinky. Základom úspechu je ten veľmi konkrétny pudink Crème Olé. Šporovlivé členky vyskúšali samozrejme aj iné, lacnejšie pudinky, tie nefungujú a neurobia z ingrediencií takú peknú hustú a hladkú hmotu. V obchodoch dostať pudink vanilkový aj čokoládový. Použiť sa dajú oba, estetickjšie to vyzerá s vanilkovým. Nič nemiešame, iba hrniec zakryjeme pokrievkou a niekoľkokrát zatrasíme. Ako dlho treba triasť, pocítíme veľmi rýchlo aj sami, pretože tekutý obsah sa zmení na krémový a s tým sa trasie ťažšie. Tortovú plnku natrieme na korpus. Ozdobíme šľahačkou vyrobenou klasickou metódou z tretej smotany. Lenivé gazdinky môžu použiť šľahačku v spreji, ale ak už fakt musíte, aspoň skontrolujte na obale, či sprej obsahuje aspoň trochu smotany, alebo je to čistá umelá hmota, pardon, stužený tuk.

Namiesto tortového korpusu sa dajú použiť aj obyčajné piškóty alebo keksy. Ak však chcete konzumovať dezert okamžite, čo po celej tej estráde asi chcete, piškóty nebudú mať čas nasáť vlhko z plnky, preto je dobré ich namočiť do vychladenej kávy, prípadne kompótovej šťavy. No a ak si myslíte, že vám stačí polovičná dávka, tak ja vám to neberiem, plnku urobíte aj z jednej smotany, jedného kompótu a jedného pudingu. No nebude vám to stačiť.

Dobrá chuť!

## Škvarkové pagáče.

Potrebuje: 65 dkg múka, 30 dkg škvarky, 2 vajcia, 3 dkg maslo, 2 lyžice biele víno, 5 dkg droždie, ¼ l mlieko, 2 lyžičky cukor, 1 lyžička soli, 1 vajce na potretie.

Múku rozdelíme na polovicu. Do jednej polovice zamiesime pomleté škvarky, bielka, soľ.

Do druhej dáme rozpustené maslo, žltky, víno /ocot/ a v mlieku podkysnuté droždie s cukrom. Cesto s droždím dobre vymiešame a necháme vykysnúť. Potom cesto rozváľkame položíme naň škvarkové cesto už rozváľkané a zabalíme na 1/3-ky a necháme 1/2hod. odpočívať. Prekladanie opakujeme 2x.

Potom cesto vyváľkame asi na hrúbku 2 cm. Vykrájame pagáče a necháme chvíľu na plechu.

Potrieme vajcom a v dobre vyhriatej rúre upečieme.