**Príprava ovocnej torty**

**Ingrediencie**



**Cesto:**

200g hladkej múky

100g maslo

1 ks vajce

1 štipka soľ

60 g práškový cukor

**Plnka:**

500 ml ovocná šťava

60 g puding zlatý klas

50 g kryštálový cukor

3 želatína

150 ml smotana na šľahanie

**Ostatné:**

500 g ovocie na ozdobenie

1 balíček číra želatína

**Postup**

Z múky, na kocky nakrájaného masla, zo štipky soli, z cukru a vajíčka vypracujeme rukami hladké cesto. Vyvaľkáme ho na pomúčenej doske a pomocou valčeka prenesieme do okrúhlej vymastenej formy. Môžeme urobiť aj klasický piškótový korpus.

Cesto poprepichujeme vidličkou, vložíme do vyhriatej rúry na 180°C a pečieme do zlatista. Medzitým si pripravíme plnku.

V ovocnej šťave (šťava napríklad z mandarínkového kompótu) rozmiešame Zlatý klas, pridáme cukor a na miernom ohni uvaríme hustú kašu. Želatínu zatiaľ pripravíme podľa návodu na obale a vmiešame ju do teplej kaše. Potom vmiešame vyšľahanú smotanu a všetko dobre premiešame.

Touto plnkou naplníme predpečené cesto, obložíme ho ovocím a zalejeme čírou želatínou.