

Jablčná nepečená torta

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Piškóty natrieme z jednej strany marmeládou a poukladáme ich nenatreťou stranou nahor do väčšej sklenenej misy. Pokvapkáme griotkou alebo malinovým likérom (100 ml), postrúhame trochou čokolády (80 g) a posypeme polovicou malín. Postup zopakujeme (natrieme marmeládou, pokvapkáme 100 ml likéru, posypeme (bielou) čokoládou (80 g) a malinami). Všetko dôkladne stlačíme a misu dáme do chladničky. Mlieko s (bielou) čokoládou (20 g), žĺtkami, cukrom a solamylom privedieme za stáleho miešania do varu a zahrievame do zhutnutia. Krém necháme vychladnúť a nalejeme ho na malinovú vrstvu. Navrch vyšľaháme smotanu a posypeme zvyškom strúhanej (bielej) čokolády. Necháme vychladiť.

Ingrediencie

- **Piškóty bezlepkové 120 g** - 300 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 600 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 200 g
- **Maliny čerstvé** - 300 g
- **Cukor kryštál** - 50 g
- **Smotana na šľahanie** - 250 g
- **Žítok** - 112 g
- **Solamyl 200 g** - 10 g
- **Ríbezl'ový džem** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

