

Krtkova torta

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Olej, cukor (100 g) a 2 žĺtky vyšľaháme, po chvíľke pridáme rum a zamiešame. Pridáme múku zmiešanú s kakaom a práškom do pečiva, mlieko a nakoniec zľahka vmiešame sneh z bielkov. Vlejeme do vymastenej, kokosom vysypanej tortovej formy a pečieme pri teplote asi 180 °C 30 minút. Po obvode vychladeného korpusu vytvoríme kruh tak 1,5 cm a vnútro vydlabeme do tvaru misy, dno musí zostať neporušené. Na náplň zmiešame cukor, (stužovač) a nahrubo nastrúhanú čokoládu, vsypeme do takmer vyšľahanej šľahačky a došľaháme. Banány pozdĺžne rozkrojíme a vložíme do vydlabaného korpusu, na ne navrstvíme šľahačku a vytvoríme kopček. Naň natlačíme rozdrobené vnútro korpusu.

Ingrediencie

- **JIZERKA - prirodzene bezlepková zmes univerzálna 1000 g** - 180 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 125 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 80 g
- **Banán** - 300 g
- **Cukor múčka** - 140 g
- **Olej slnečnicový** - 100 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Smotana na šľahanie** - 500 g
- **Holandské kakao 100 g** - 25 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

