

Orechová torta

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Zmiešame 5 žĺtkov, cukor, orechy, kôru z jedného citróna alebo sušenú, lyžičku kakaa a polovicu vanilkového cukru. Vznikne tuhá hmota, do ktorej vmiešame 5 vyšľahaných bielkov. Takto vzniknuté cesto vlejeme do okrúhlej tortovej formy a pečieme cca 30 minút pri teplote 180 °C. Na náplň si vyšľaháme šľahačku, pridáme dva vanilkové cukry a mascarpone. Studený korpus prekrájime, natrieme polovicou náplne, prikryjeme druhým plátom a celú tortu potrieme zvyškom náplne.

Ingrediencie

- **Holandské kakao 100 g** - 5 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 150 g
- **Cukor kryštál** - 150 g
- **Vajcia** - 250 g
- **Smotana na šľahanie** - 400 g
- **Vanilkový cukor** - 40 g
- **Citrónová kôra** - 1 g
- **RAJO Vegan krém a la mascarpone 250 g** - 250 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

