

Narodeninová torta

Počet porcií: 15

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Vyšľaháme tri vajcia s tromi lyžicami horúcej vody do peny. Ďalej zašľahávame cukor a vanilkový cukor, preosiatu múku, škrob a kypriaci prášok. Cesto vlejeme do vymazanej a vysypanej tortovej formy. Pečieme v rúre predhriatej na 175 stupňov C asi 30 minút. Upečený vyklopíme dnom nahor a vychladený 2x prekrájime. Mažeme pudingovým krémom, ktorý sme si pripravili tak, že do hrnca nalejeme 350 ml mlieka a vsypeme čokoládový puding. Miešame do stuhnutia. Necháme vychladnúť a zašľahávame 250 g masla a 100 g práškového cukru. Prelievame čokoládovou polevou a zdobíme zvyškom krému. Môžeme zdobiť rôznymi orechmi, lentilkami atď.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 100 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 350 g
- **Pitná voda nesýtená** - 30 g
- **Cukor múčka** - 100 g
- **Cukor kryštál** - 150 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Maslo** - 250 g
- **Rezistentný škrob** - 100 g
- **Puding aróma Čokoláda bezgluténový 46 g** - 45 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g
- **Poleva tmavá 100 g** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

