

Sicílska pomarančová torta bez lepku

Počet porcií: 12

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Vo väčšej miske vyšľaháme do peny 3 vajcia s cukrom. V inej nádobe zmiešame preosiatu múku a ryžovú múku s kypriacim práškom. Suchú zmes jemne po častiach vmiešame spolu so zmäknutým maslom do vyšľahanej vaječnej hmoty. Keď je všetko spojené, pridáme krémový syr a krátko mixérom zašľaháme do zmesi. Jeden pomaranč ošúpeme, nakrájame na malé kúsky a kuchynským robotom rozmixujeme takmer na kašu. Toto pomarančové pyré pridáme do cesta a jemne premiešame. Cesto vylejeme do papierom vystlanej tortovej formy s priemerom cca 20-23 cm. Pečieme vo vyhriatej rúre na 175 °C približne 45-50 minút. Keď zapichneme špajlu do koláča a vytiahneme ju suchú, koláč je upečený. Vyberieme z rúry a necháme 20 minút vychladnúť vo forme. Potom formu otvoríme a tortu potrieme zo všetkých strán šťavou z druhého pomaranča. Takto koláč získa vláčnosť a šťavnatosť. Ozdobíme plátkami pomaranča a lístkami mäty.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 200 g
- **Ryžová múka 200 g** - 75 g
- **Philadelphia original 125 g** - 100 g
- **Mäta pieporná** - 3 g
- **Pomaranče** - 100 g
- **Cukor kryštál** - 250 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Maslo** - 100 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

