

Maková torta bez lepku

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Vodu zovrieme a zalejeme ňou mletý mak. Necháme postáť asi 10 minút, kým mak vsiakne väčšinu tekutiny.

Celé vajcia (2 ks) vyšľaháme s kryštálovým (120 g) a vanilkovým cukrom do nadýchanej bledej peny (šľaháme aspoň 5-10 minút). Potom do vaječnej zmesi primiešame namočený a čiastočne vychladnutý mak.

Nakoniec preosejeme na makovú zmes múku premiešanú s kypriacim práškom. Pridáme bezgluténovú krupicu a potom všetko gumenou varechou zľahka ale dôkladne premiešame.

Zmes vylejeme do vymastenej a bezlepkovou krupicou vysypanej formy a dáme piecť. Pečieme asi 45 minút na 180 stupňoch. Potom pomocou špajle odskúšame, či je korpus prepečený. Upečený korpus necháme vychladnúť. Potom ho vodorovne prekrájame, obe polovice na reznej strane potrieme jahodovým lekvárom.

Na plnku si najprv vyšľaháme vychladenú šľahačku s cukrom (12 g) a stužovačom šľahačky. Potom opatrne vmiešame kyslú smotanu a citrónovú kôru.

Na spodný korpus nanesieme niečo vyše polovice plnky, na ňu poukladáme na plátky nakrájané jahody (niekoľko si ich odložíme bokom na ozdobenie) a na jahody položíme druhú časť korpusu, lekvárovou časťou nadol.

Povrch torty a jej okraje potrieme zvyšným krémom a dáme ju hneď do chladničky (prípadne do mrazničky) riadne vychladiť.

Podávame ozdobenú čerstvými jahodami.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 100 g
- **KRUPICA bezgluténová 500 g** - 20 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 24 g
- **Jahody** - 200 g
- **Pitná voda nesýtená** - 120 g
- **Cukor kryštál** - 120 g
- **Mak mletý modrý** - 50 g
- **Olej slnečnicový** - 40 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Smotana na šľahanie** - 150 g
- **Vanilkový cukor** - 12 g
- **Citrónová kôra** - 3 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

