

Slávnostná čokoládovo banánová torta bez lepku

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Najprv si oddelíme žĺtky (6 ks) od bielkov. Vo väčšej mise vyšľaháme mixérom žĺtky so zmäknutým maslom (125 g), práškovým (180 g) a vanilínovým cukrom.

Potom pridáme múku a prášok do pečiva a zamiešame.

Nakoniec do cesta zľahka vmiešame sneh z vyšľahaných bielkov.

Polovicu cesta vylejeme do tortovej formy s priemerom cca 23 cm, ktorú sme si vopred vymastili a vysypali múkou.

Do druhej polovice cesta vmiešame ešte kakao a tú potom krížom - krážom rozlejeme do formy. Takto nám vznikne mramorový efekt.

Cesto dáme do vyhriatej rúry na 180°C a pečieme približne 25 minút.

Kým sa pečie cesto, pripravíme si plnku. Puding uvaríme s mliekom podľa návodu, odstavíme a ešte za horúca doňho nalámeme čokoládu (100 g). Poriadne premiešame, aby sa čokoláda rozpustila.

Necháme vychladnúť a primiešame smotanovú nátierku. Vznikne nám čokoládová plnka chuťou pripomínajúca termix.

Banán (1 ks) si nakrájame na kolieska.

Po upečení korpus necháme vychladnúť, následne otvoríme tortovú formu a cesto si pozdĺž prerežeme na tri časti.

Na spodnú časť korpusu natrieme polovicu plnky, prikryjeme druhou časťou korpusu. Na tú natrieme druhú polovicu plnky a poukladáme do nej kolieska banánu. Prikryjeme tretou časťou korpusu a na vrch natrieme marhuľový lekvár.

Nakoniec polejeme čokoládovou polevou, ktorú sme si pripravili vo vodnom kúpeli zmiešaním horkej čokolády (100 g) a kokosového tuku (40 g). Keď nám čokoláda na povrchu trochu zatuhne, ozdobíme ovocím (maliny, čučoriedky, banán) a mandľovými lupienkami.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 200 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 500 g
- **Holandské kakao 100 g** - 12 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 200 g
- **Banán** - 240 g
- **Čučoriedky** - 250 g
- **Maliny čerstvé** - 250 g
- **Cukor múčka** - 180 g
- **Vajcia** - 300 g
- **Maslo** - 165 g
- **Vanilkový cukor** - 20 g

- **BB puding kakaový bezgluténový 58 g** - 58 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **Mandle jadrá** - 50 g
- **Marhuľový džem** - 50 g
- **VIOLIFE krémová nátierka ORIGINAL 150 g** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

