Čokoládová torta bez lepku s čučoriedkami

Počet porcií: 8
Čas prípravy: 45 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Čokoládu (200 g) roztopíme nad parou a necháme ju vychladnúť.

Celé vajcia (6 ks) šľaháme do tuhej bledej peny, potom k nim pridáme roztopenú čokoládu a premiešame. Pomaly, za slabého miešania pridávame olej.

Keď sa všetky suroviny spoja do jednoliatej zmesi, prisypeme postupne bábovkové zmesi a gumenou varechou ich vmiešame.

Nalejeme do tortovej formy, ktorú sme potreli tukom a vysypali múkou (alebo vystlali papierom na pečenie) a pečieme v rozohriatej rúre na 180 stupňoch asi 40 minút. Špajlou odskúšame, či je torta prepečená aj vo vnútri. Necháme ju vychladnúť.

Na plnku uvaríme puding s 500 ml mlieka podľa návodu na obale, ešte do teplého pudingu nalámeme čokoládu (150 g) a rozmiešame, kým sa neroztopí. Po vychladnutí do pudingovo-čokoládovej zmesi vmiešame mixérom čerstvý syr.

Vychladnutú tortu rozrežeme pozdĺžne, obe polovice z vnútornej strany potrieme čučoriedkovým lekvárom (môžeme ho rozriediť teplou vodou na sirup), na spodnú polovicu korpusu natrieme asi polovicu krému, na ten poukladáme čučoriedky a prikryjeme druhou polovicou korpusu.

Zvyšný krém porozotierame po povrchu a po boku torty. Vrch torty ozdobíme čučoriedkami.

Ingrediencie

- **BÁBOVKA bezgluténová v prášku 250 g** - 500 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 500 g
- **Philadelphia original 125 g** - 400 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 350 g
- **Čučoriedky** - 200 g
- **Cukor kryštál** - 36 g
- **Olej slnečnicový** - 200 g
- **Vajcia** - 300 g
- **BB puding kakaový bezgluténový 58 g** - 58 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE