

Nepečená torta bez lepku s čučoriedkami

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Keksy pomelieme na múku a zmiešame s mletými mandľami a rozpusteným maslom (100 g). Hmotu roztlačíme na dno tortovej formy s priemerom približne 24 cm, ktorú sme vystlali papierom na pečenie. Kešu orechy (300 g), ktoré sme si vopred namočili do vody aspoň na 4 hodiny, dáme aj s vodou do mixéra. Pridáme soľ, vanilku (2 g), 70 ml agávového sirupu alebo med, (kokosový) olej a citrónovú šťavu (20 ml) a rozmixujeme na hladkú zmes. Polovicu krému odoberieme a do druhej polovice pridáme umyté a osušené čučoriedky (200 g) a spolu opäť dobre rozmixujeme. Na keksíkovo - mandľový korpus natrieme kešu krém a naň nanesieme čučoriedkový krém. Uhladíme povrch a dáme chladiť aspoň na dve, prípadne aj viac hodín. Potom ozdobíme ovocím a nastrúhanou citrónovou kôrou a môžeme podávať.

Ingrediencie

- **MARIELA - bezgluténové čajové keksy 140 g** - 140 g
- **Citróny** - 20 g
- **Jahody** - 100 g
- **Čučoriedky** - 300 g
- **Med včelí kvetový** - 70 g
- **Olej slnečnicový** - 170 g
- **Maslo** - 100 g
- **Citrónová kôra** - 2 g
- **Mandle jadrá** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g
- **Vanilkový struk** - 0.5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

