

Bezlepková Sacherova torta

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

100 g horkej čokolády si roztopíme nad parou. Vyšľaháme tri celé vajcia, pridáme roztopenú vychladnutú čokoládu, počas šľahania postupne prilievame olej. Keď sa čokoláda, vajcia a olej spoja do homogénnej zmesi, prísypeme preosiatu bábovkovú zmes a gumenou varechou ju jemne ale dôkladne vmiešame do čokoldádovej masy.

Nalejeme do tortovej formy vystlanej papierom na pečenie (alebo potretej olejom a vysypanej ryžovou múkou) a pečieme na 180 stupňoch asi 40 minút. Dĺžka pečenia závisí od veľkosti formy, ktorá zvolíte, preto odporúčame kontrolovať tortu pomocou špajle. Ak po zapichnutí do stredu torty vyjde von čistá, torta je hotová.

Necháme úplne vychladnúť, potom prerežeme vodorovne, spodnú polovicu potrieme bohatou vrstvou marhuľového lekváru a prikryjeme hornou polovicou. Celú tortu oblejeme čokoládovou polevou (roztopených 100 g horkej čokolády a 50 g Cery) a necháme stuhnúť.

Ingrediencie

- **BÁBOVKA bezgluténová v prášku 250 g** - 250 g
- **Olej slnečnicový** - 150 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Čokoláda na varenie 100 g** - 200 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 50 g
- **Marhuľový džem** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

