

Čerešňová torta

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Vajce a žltok vymiešame s troškou zlepšujúceho prípravku na pečenie. Zvyšok múky vysypeme na pracovnú dosku a rozdrobíme do nej maslo. Pridáme vajce vyšľahané v cmare (125 ml). Všetky ingrediencie vypracujeme na jednoliatu masu a necháme postáť v chladničke. Medzitým si maslom vymastíme tortovú formu a vysypeme ju cukrom. Cesto vylejeme do formy a navrch poukladáme čerešne (vykôstkované, prerezané na polovicu). Pečieme v predhriatej rúre.

Ingrediencie

- **BABIČKA Kefír 3,3% 950 g** - 125 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 160 g
- **Čerešne** - 500 g
- **Cukor kryštál** - 180 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Žitok** - 28 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g
- **Hera maslová príchuť 250 g** - 60 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

