

Citrónová torta

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Rúru predhrejeme na teplotu 180°C. Tortovú formu s priemerom 24 cm vytrieme maslom. V rúre rozpustíme 50 g masla vloženého do vhodnej nádoby. Vyberieme a necháme vychladnúť. Múku, prášok do pečiva a mleté mandle zmiešame a podľa potreby pridáme trochu soli. Do zmesi nastrúhame citrónovú kôru a pridáme niekoľko kvapiek esenciálneho citrónového oleja. V mise rozbijeme vajcia (3 ks), pridáme cukor a ručným šľahačom vyšľaháme na bielu a krémovú zmes, ktorej objem sa v porovnaní s pôvodnou zmesou musí strojnásobiť. Rozpustené maslo vylejeme do misy a vypracujeme krém crème fraîche alebo smotanu. Pomaly zamiešame mandľovú zmes. Cesto vylejeme do formy a pečieme 45 minút. Po upečení vyberieme z formy a necháme vychladnúť. Posypeme práškovým cukrom a podávame s broskyňami a melónom.

Ingrediencie

- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 100 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 75 g
- **Citróny** - 50 g
- **Cukor múčka** - 10 g
- **Cukor kryštál** - 150 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **Mandle jadrá** - 60 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

