

Jednoduchá jogurtová torta

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Z bielkov (2 ks) vyšľaháme sneh. V druhej mise vyšľaháme žltka (2 ks) s cukrom a len vtedy, keď dosiahneme jednoliaty krém pridáme jogurt, preosiatu múku a prášok do pečiva. Varechou (nie ručným šľahačom) pomaly vypracujeme jednoliaté cesto, do ktorého rovnako pomaly zamiešame sneh z bielkov. Tortovú formu vymastíme maslom a pomúčime, vylejeme do nej cesto a vložíme do rúry predhriatej na teplotu 180°C na prvých 10 minút. Potom teplotu znížime na 150°C až do ukončenia pečenia.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 150 g
- **Cukor kryštál** - 125 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g
- **Jogurt bez laktózy 180 g** - 125 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

