

Laktofree smotanová torta

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Ľubovoľné sušienky rozdrvíme a následne ich zmiešame s roztopeným maslom pre vytvorenie hustej konzistencie. Hmotu utlačíme do okrúhlej formy a dáme do chladničky. Šľahačkovú smotanu vyšľaháme s trochou cukru, pridáme kyslú smotanu, vanilkový cukor a kúsky ovocia. K náplni primiešame štyri plátky želatíny alebo želatínu podľa návodu. Smotanovú náplň rozotrieme na vychladený korpus a dáme na niekoľko hodín stuhnúť do chladničky. Dozdobíme ovocím podľa chuti a podávame.

Ingrediencie

- **Madlenky bezgluténové maslové pečivo 240 g - 200 g**
- **Jahody - 250 g**
- **Čučoriedky - 100 g**
- **Maliny čerstvé - 250 g**
- **Cukor múčka - 30 g**
- **Vanilkový cukor - 12 g**
- **Želatína potravinárska 20 g - 10 g**
- **RAJO Vegan alternatíva masla 250 g - 50 g**
- **RAJO Laktofree smotana na šľahanie 30% 200 ml - 350 g**
- **RAJO Laktofree kyslá smotana 200 g 14% - 450 g**

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

