

# Velkonočná torta s likérom

**Počet porcií:** 10

**Čas prípravy:** 30 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Bielky (6 ks) spolu s cukrom (125 g) a 2 lyžicami vody vyšľaháme na tuhý sneh a primiešame k nemu žĺtky (6 ks). Múku (75 g polohrubej), kypriaci prášok (1 PL), maizenu (4 PL) a kakao (3 PL) zmiešame a pridáme k vajíčkam. Cesto vylejeme do formy vyloženej papierom na pečenie a pečieme asi 35 minút pri teplote 175 stupňov. Vyberieme z rúry, necháme vychladnúť a rozkrojíme vodorovne na tri časti. Želatínu pripravíme podľa návodu, zohrejeme, kým sa nerozpustí. Primiešame k nej vaječný likér (2,5 dl) a zmes necháme na chladnom mieste, kým nezačne tuhnúť. Smotanu vyšľaháme spolu s vanilínovým cukrom (2 balíčky) a vmiešame do likérovej želatíny. Jednu vrstvu cesta natrieme krémom, položíme na ňu druhú časť, znova natrieme krémom a uložíme tretiu časť. Tortu potrieme krémom aj zvonka a ozdobíme podľa vlastnej fantázie. Dekoračný materiál podľa vlastného výberu – marcipánové zajačiky, kvetinky malé čokoládové vajíčka farebné cukrové ozdoby

## Ingrediencie

- **Vegan Mayo 250 g** - 60 g
- **KAKAO TMAVÉ LIANA EXCLUSIVE 100 g** - 45 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 75 g
- **Cukor kryštál** - 125 g
- **Pistácie nesolené** - 60 g
- **Vajcia** - 300 g
- **Vanilkový cukor** - 24 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g
- **Želatína potravinárska 20 g** - 20 g
- **RAJO Laktofree smotana na šľahanie 30% 200 ml** - 600 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

