

Sicílska tvarohová torta

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Múku (250 g polohrubej) preosejeme s kypriacim práškom (1/2 ČL), zmiesime s cukrom (60 g), tukom (85 g), štipkou soli a citrónovou kôrou. Vymastíme tortovú formu a dno vyložíme rozvaľkaným cestom tak, aby pokrylo aj boky. Tvaroh najprv rozmixujeme s cukrom (250 g) ponorným mixérom, pridáme ostatné ingrediencie (2 žitky, 100 g zrelých alebo kompótovaných broskýň 100 g kokosovej múčky) na plnku. Natrieme polovicou tvarohovej plnky, na to položíme polovice broskýň. Posypeme kokosovou múčkou (prípadne posekanými mandľami) a nakoniec ešte potrieme zvyškom plnky. Pečieme v stredne teplej rúre. Ešte teplú tortu potrieme roztopeným maslom a posypeme práškovým cukrom a ozdobíme broskyňami. Pečieme v rozohriatej rúre na 180 stupňoch asi 35 minút do zlatohneda, potom vypneme rúru, pootvoríme dvierka a tortu v nej necháme ešte aspoň 10 minút. Vyberieme, necháme vychladnúť a pred podávaním posypeme práškovým cukrom.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 50 g
- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 500 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 250 g
- **Kokos strúhaný** - 100 g
- **Cukor múčka** - 310 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Žitok** - 56 g
- **Citrónová kôra** - 4 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 85 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g
- **Broskyne poľené v sladkom náleve** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

