

Rozprávková torta

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Z bielkov (4 ks) ušľaháme tuhý sneh, do ktorého postupne pridáme žĺtky (4 ks), kryštálový cukor (3 PL), múku (2 PL a kakao (2 PL). Cesto vylejeme do vymastenej tortovej formy vysypanej strúhankou a dáme piecť do vyhriatej rúry. Plnka: Deň dopredu uvaríme šľahačkové smotany (500 ML) s lyžicou kakaa a kryštálovým cukrom (2 PL). Dáme do chladničky a na druhý deň vyšľaháme na hustý krém, ktorý natrieme na vychladnutý korpus. Polejeme čokoládovou polevou (čokoláda (100 g) s maslom (2) g) a ozdobíme nahrubo nastrúhanou čokoládou.

Ingrediencie

- **JIZERKA - prirodzene bezlepková zmes univerzálna 1000 g** - 40 g
- **STRÚHANKA bezgluténová pečivová 350 g** - 15 g
- **KAKAO TMAVÉ LIANA EXCLUSIVE 100 g** - 45 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 140 g
- **Cukor kryštál** - 80 g
- **Vajcia** - 200 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 30 g
- **RAJO Vegan topping dezert 200 ml** - 200 g
- **RAJO Laktofree smotana na šľahanie 30% 200 ml** - 500 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

