

Ovocna torta

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Z prísad (4 vajcia, 200 g práškového cukru, 200 g polohrubej múky, 1 balíček kypriaceho prášku, 1 balíček vanilínového cukru, 1 lyžica kakaa, 1 dl mlieka, 1 dl oleja) vymiešame cesto a dáme upiecť na plech.

Prípravíme si plnku: smotanu na šľahanie vyšľaháme s vanilkovým cukrom, primiešame kyslú smotanu a zmes natrieme na vychladený korpus. Ozdobiť môžeme rôznym ovocím. Nakoniec dáme do 2,5 dl vody želatínu a varíme ju 1 minútu. Po odstavení miešame asi 2 minúty a potom ju nalejeme na plnku.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 100 g
- **KAKAO TMAVÉ LIANA EXCLUSIVE 100 g** - 15 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 200 g
- **Jahody** - 200 g
- **Cukor múčka** - 200 g
- **Olej repkový** - 100 g
- **Vajcia** - 200 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** - 250 g
- **RAJO Laktofree kyslá smotana 200 g 14%** - 500 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

