

Citrónovo-mliečna torta

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 50 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Vajcia (6 ks) a cukor (200 g) vyšľaháme do peny, primiešame polohrubú múku a strúhanku. Tortovú formu vymastíme a vlejeme do nej cesto. Pečieme asi 40 minút v mierne vyhriatej rúre. Po upečení formu otvoríme a korpus prekrojíme dva razy, takže vzniknú tri diely. Želatínu dáme napučať. Mlieko, šťavu a cukor (100 g) spolu premiešame. Želatínu rozpustíme pri miernej teplote a primiešame k mliečnej zmesi. Všetko necháme dobre vychladnúť. Do tejto hmoty primiešame dotuha vyšľahanú smotanu (400 g). Na samotné dno tortovej formy uložíme jednu časť cesta a uzatvoríme ho do formy. Polovicu krému natrieme na cesto, prikryjeme ďalšou časťou, opäť natrieme a prikryjeme poslednou časťou torty. Necháme v chladničke asi 2 hodiny. Smotanu (400 g) s cukrom (1 PL) vyšľaháme do tuhej peny a rozotrieme na tortu. Ozdobíme podľa vlastnej fantázie pistáciami, čokoládou, kakaom a pod.

Ingrediencie

- **STRÚHANKA bezgluténová pečivová 350 g** - 125 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 500 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 125 g
- **Citróny** - 100 g
- **Mäta pieporná** - 6 g
- **Jahody** - 100 g
- **Černice čerstvé** - 50 g
- **Cukor múčka** - 315 g
- **Pistácie nesolené** - 40 g
- **Vajcia** - 300 g
- **Ríbezle** - 50 g
- **Želatína potravinárska 20 g** - 20 g
- **RAJO Laktofree smotana na šľahanie 30% 200 ml** - 800 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

