

Čokoládová torta

Počet porcií: 5

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Tofu rozmixujeme s (kokosovým) olejom, cukrom (140 g), (mandľovým) mliekom (270 ml) a octom (1 ČL). Do veľkej misky dáme múku, kakao, sódu a vanilku. Pridáme tofu zmes a premiešame. V prípade, že je zmes príliš hustá môžeme priliať trochu mlieka. Cesto dáme do 20 cm formy na tortu a pečieme v rúre pri 175 °C približne 45 – 60 minút. Počas pečenia korpus skontrolujeme špáradlom a v prípade potreby prikryjeme alobalom. Korpus necháme vychladnúť. Kým sa korpus peče a chladne, dáme (kokosové) mlieko (400 ml) do chladničky. Keď máme korpus vychladnutý, zrežeme vrch a prekrojíme (napríklad pomocou nite). Čokoládu roztopíme a ešte kým je teplá primiešame do nej 50 g trstinového cukru. Do misky dáme vychladené (kokosové) mlieko (400 ml). Rozmiešame mixérom a pridáme doň čokoládu s cukrom. Vyšľaháme. Prerezaný korpus naplníme polovicou krému a čerstvým ovocím. Zvyškom krému potrieme vrch a okraje torty. Posypeme kakaom a dozdobíme čerstvým ovocím.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 670 g
- **KAKAO TMAVÉ LIANA EXCLUSIVE 100 g** - 50 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 200 g
- **Mäta pieporná** - 5 g
- **Jahody** - 200 g
- **Čučoriedky** - 200 g
- **Cukor kryštál** - 190 g
- **Olej repkový** - 40 g
- **Ocot** - 6 g
- **Vanilkový cukor** - 10 g
- **Sóda bikarbóna 15 g** - 6 g
- **Pohánková múka hladká 500 g** - 170 g
- **LUNTER Tofu naturálne 180 g** - 180 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

