

Bezlepková mandľová torta

KORPUS:

4 vajcia
½ škrob. Kypriaceho prášku bez obsahu lepku
160 g mletých mandlí
1 citrón – kôra aj šťava
85 g trstinového cukru
1 vanilkový cukor

KRÉM:

Cca 350 g smotanového nátierkového masla
1 vanilkový struk
4 PL medu
Práškový cukor /podľa chuti/
Štipka škorice
Citrónová kôra

POSTUP:

Predhrejeme rúru na 175C, tortovú formu vymastíme a vysypeme múkou. Žltky vyšľaháme s cukrom do bledej peny. Postupne pridáme kypriaci prášok a mandle, nezabudneme na citrónovú kôru a šťavu. Nakoniec jemne zapracujeme tuhý sneh vyšľahaný z bielkov. Zmes nalejeme do formy a pečieme asi 45 minút. Asi po 30 minútach korpus skontrolujeme. Ak by sa z vrchnej časti pripekalo a vnútri bol ešte surový, iba ho prikryjeme alobalom. Hotový korpus je zvnútra ešte trošku vlhký, ale na špajdlu by sa nemalo nalepiť nič.

Nátierkové maslo dáme do väčšej misy. Pridáme citrónovú kôru, vanilku, med a škoricu. Zamiešame a potom podľa chuti pridáme ešte práškový cukor alebo viac medu.

Korpus raz prerežeme, naplníme zvnútra polovicou krému a druhú polovicu dáme na vrch. Nakoniec dozdobíme obľúbeným ovocím. Pripravenú tortu necháme pár hodín vychladnúť v chladničke a nakrájame.