

NajPečenie



Bezlepková orechová torta

Táto torta je veľmi dobrá, nie je príliš sladká, ale zato sýta.

Potrebuje:

150 g	orechy mleté
150 g	cukor kryštálový
5 ks	vajce
2 1/2 bal.	vanilínový cukor
1 bal.	mascarpone
400 ml	šľahačka

<i>Celkový čas prípravy:</i>	30 min.
<i>Čas pečenia:</i>	30 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Postup:

Zmiešame spolu žĺtka, práškový cukor, orechy, kôru z citróna, kakao a vanilínový cukor. Vznikne tuhá hmota, do ktorej vmiešame vyšľahané bielka. Potom cesto vlejeme do formy /tortovej - guľatej/ a pečieme cca. 30 minút pri teplote 180 °C.

Na plnku si vyšľaháme šľahačku s 2 vanilkovými cukrami a mascarpone. Studený korpus prekrájime, natrieme 1/2 plnky, prikryjeme druhým plátom a celú tortu potrieme zvyškom plnky.