

Vel'konočná smotanová torta

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zmiešame cukor ($\frac{1}{2}$ hrnčeka) s vajčkami (4 ks), pridáme olej ($\frac{3}{4}$ hrnčeka). Pridáme múku (2 hrnčeka) a všetky sypké suroviny (1 lyžička sódy bikarbóny, 2 lyžičky prášok do pečiva, 1 lyžička pomletého zázvoru, plátky mandľových orechov, štipka soli). Nakoniec primiešame nastrúhanú mrkvu (5 ks) a orechy ($\frac{1}{2}$ hrnčeka nasekaných). Pečieme vo vymastenej tortovej forme pri 180°C približne 60 minút. Krém si pripravíme vyšľahaním smotany Rajo, pridáme Philadelphia syr, jemne primiešame cukor (30 g), šťavu a kôru. Vychladnutú tortu prerežeme a natrieme polovicou krému v strede a navrchu. Ozdobíme čokoládovými vajčkami.

Ingrediencie

- **JIZERKA-bezlepková zmes univerzálna 1000 g** - 400 g
- **Philadelphia original 125 g** - 125 g
- **Mrkva** - 400 g
- **Pomaranče** - 15 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 100 g
- **Cukor múčka** - 30 g
- **Cukor kryštál** - 150 g
- **Olej slnečnicový** - 150 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Vanilkový cukor** - 12 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g
- **Mandle jadrá** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 1 g
- **Zázvor mletý** - 6 g
- **Soda bikarbóna 100 g** - 6 g
- **RAJO Laktofree smotana na šľahanie 30% 200 ml** - 400 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

