Andělský dort bez lepku a laktózy

1 hodina

náročnost ●●○○

Už jen název napovídá jak úžasný pro chuťové buňky bude teto lehký dort od Radky Vrzalové. Rozhodně stojí za to vyzkoušet.

Ingredience

Těsto:

- 5 bílků
- špetka soli + 5 g kypřícího prášku s vinným kamenem
- šťáva a kůra z 1 Bio citrónu
- 180 g krupicového cukru
- 90 g bezlepkové mouky (Radka Vrzalová doporučuje 30 g mandlové + 60 g Eatfit univerzal)
- Forma 23 cm, pečící papír na vyložení

Krém:

- 390 g Lipánků bez laktózy (3 balení)
- 260 g Jihočeské Lahůdky bez laktózy (2 balení)
- 2 ztužovače šlehačky

Návod na přípravu:

- Z bílků, špetky soli, kypřícího prášku a citrónu (kůra+šťáva) vyšleháme pevný sníh, přišleháme polovinu krupicového cukru, až je sníh lesklý a má pevné špičky.
- Zbylý cukr smícháme s moukami a jen lehce vmícháme silikonovou stěrkou do pevného sněhu. Vzniklé těsto přemístíme do formy vyložené pečícím papírem (nevymazáváme!).
- Pečeme ve vyhřáté troubě na 180 °C cca 30 minut nebo až je špejle po vytažení ze středu těsta suchá.

Po upečení vyndáme formu na mřížku, ale dnem vzhůru (obráceně) - aby těsto volně vychladlo.

- Mezitím si připravím krém. Vyšleháme vychlazené Lipánky bez laktózy a Jihočeské Lahůdky bez laktózy, přišleháme ztužovače šlehačky do nadýchaného, ale pevného krému.
- Vychladlý korpus objedeme nožem, opatrně uvolníme z formy a přemístíme na mřížku. Rovnoměrně obmažeme a pomažeme krémem a zdobíme jedlými květinami, citrónovým tymiánem, čokoládou dle možností apod.

Před konzumací je dobré nechat dort uležet v chladu.

Nechce se inspirovat a koukněte na další báječné bezlaktózové recepty od Radky Vrzalové