

Torta a la mandorle



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 55min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 16

3572 kalorií , **14 g** cukrů , **170 g** tuků , **96 g** bílkovin

Autor: Barbora Dvouletá

Odkaz: <https://srecepty.cz/torta-a-la-mandorle>

Příprava

Oddělíme bílky a žloutky. Žloutky našleháme se solí a cukrem do pěny. Přidáme vanilkový cukr, citrónovou kůru, skořici, prášek do pečiva a mandle. Troubu zahřejeme na 175°C. Z bílků a několika kapek citrónové šťávy ušleháme tuhý sníh a vmícháme ho do mandlového těsta. Dno dortové formy (26 cm) vyložíme papírem a naplníme těstem. Pečeme v troubě asi 55 minut. Necháme vychladnout a posypeme moučkovým cukrem.

Ingredience

- 6 vajec
- 250 g cukru moučka
- 1 sáček vanilkového cukru
- šťáva a nastrouhaná kůra z jednoho citrónu
- špetka mleté skořice
- 1/2 lžičky prášku do pečiva
- 250 g mletých mandlí
- moučkový cukr na posypání

Kategorie

Svatý Valentýn, Svátek matek, Výjimečný den, Narozeniny, Silvestr, Česká, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Návštěva, Rodina, Moučník

