



Tálalás: **12 főre**



Előkészítés: **20 perc**



Elkészítés: **90 perc**



Kohári Éva

GLUTÉNMENTES MÉZESKALÁCS TORTA

Ezt a látványos, de annál egyszerűbb tortát bárki elkészítheti karácsonyi desszertként. Nem kell hozzá különösebb kézügyesség, viszonylag gyorsan elkészül és extra alapanyagok beszerzésével sem kell órákat eltölteni. A tésztája egy roppant egyszerű, kevert tészta, az íze pedig pont olyan, mintha egy hatalmas mézeskalácsba harapnánk. A nem túl édes, narancsos mascarpone krém tökéletes kiegészítője. A díszítése pedig egy alap mézeskalács, aminek a receptjét megtaláljátok a gluténmentes receptgyűjteményben.

HOZZÁVALÓK A TÉSZTÁHOZ

400 g Auchan bio rizsliszt
200 g Auchan cukor
1 csomag sütőporos mézeskalács fűszerkeverék (vagy 1 evőkanál mézeskalács fűszerkeverék és 12 g

sütőpor)
1 pici csipet só
3 db „M-es” méretű Auchan tojás
200 g szobahőmérsékletű Auchan margarin
2 dl tej
1 teáskanál narancs aroma
2 evőkanál Auchan

méz HOZZÁVALÓK A KRÉMHEZ

500 g Auchan mascarpone
2 teáskanál fahéj
2 teáskanál narancs aroma
200 ml habtejszín
szükség szerint habfixáló

2 evőkanál Auchan porcukor (ha cukrozatlan a tejszín, akkor ízlés szerint)
HOZZÁVALÓK A TETEJÉRE

ízlés szerint gluténmentes mézeskalács
ALLERGÉNEK

- 1 A margarint habosítsuk fel a cukorral és egyenként adjuk hozzá a tojásokat.
- 2 Öntsük bele a tejet, a mézet és a narancs aromát. A lisztet keverjük össze a mézeskalács fűszerkeverékkel és adjuk a tojásos keverékhez, majd alaposan keverjük össze.
- 3 Osszuk a tésztát 3 egyenlő részre. Egy 18 cm-es tortaforma alját béleljünk ki sütőpapírral és simítsuk bele az egyik adag tésztát.
- 4 180 fokra előmelegített sütőben 25-30 perc alatt süssük készre. Ugyanígy süssük meg a másik két tésztát is.
- 5 A krémhez a mascarpont keverjük habosra a porcukorral, adjuk hozzá a narancs aromát, a fahéjat és folyamatos keverés közben öntsük rá a tejszínt. Alaposan habosítsuk fel és ha szükséges, tegyünk bele habfixáló port.

A kihűlt lapokat töltsük meg a krémmel úgy, hogy jusson krém a tetejére és egy kevés az oldalára.

6

7

Díszítsük a torta tetejét ízlés szerint mézeskalácsokkal.



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**

