

## *Menaž bezglutenska torta*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **170 g** cokolade
- **115 g** maslaca
- **4** jajeta
- **130 g** smeđeg šećera
- **80 ml** jogurta
- **prstohvat** soli
- **80 g** mljevenih badema ili lješnika
- **35 g** heljadinog brašna

### **Priprema**

Na pari otopiti cokoladu i maslac.

Odvojiti bjelanca od žumanaca. Rernu zagrijati na 180 C. Kalup za tortu premazati maslacem i obložiti pek papirom. Umutiti bjelanca i prstohvat soli.

Umutiti žumanca i šećer. Dodati jogurt, a zatim i prohladenu cokoladu sa maslacem. Sve umutiti, pa dodati mljevene lješnike i brašno.

Dodati snijeg od bjelanaca; na 3x...svaki put pažljivo sjediniti.

Sipati smjesu u kalup. Peci oko 25 minuta. Tortu ohladiti, pa rezati na parcad.

Po želji, poslužiti uz sladoled ili jagode!

**Savet**