

Bezglutenska torta sa kestenom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- **150 g** šćecera
- **150 g** kesten pirea
- **150 g** mlevenih badema
- **100 g** maslaca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** arome vanile
- **1 prstohvat** soli
- **za ukrašavanje** slatka pavlaka ili šlag

Priprema

Žumanca odvojiti od belanaca i umutiti ih dok ne pobele. Dodati im kesten pire, mlevene bademe (po želji možete koristiti i orahe), maslac, aromu vanile pa sve sjediniti. U posebnoj posudi umutiti belanca s prstohvatom soli u cvrst sneg, pa ih lagano špatulom umešati u smesu sa žumancima. Kalup promera 18cm obložiti papirom za pečenje, sipati smesu u kalup i peci oko 50 minuta na 180C. Ohla?enu tortu ukrasiti slatkom pavlakom ili šlagom.

Savet