

Sütés nélküli, barackos tejbegríztorta

| | | |
|----------|------|----|
| 1 | 60 | 4 |
| Nehézség | Perc | fő |

Allergének:



Hozzávalók

Alsó réteg

- 20 dkg zabkeksz
- 4 ek. tej

Grízes réteg

- 1 l tej
- 10 ek. gluténmentes gríz
- 20 dkg nádcukor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 20 dkg vaj
- 1 ek. kakaópor

Felső réteg

- 20 dkg barackbefőtt
- 20 g zselatin



1. A zabkekszet tejbe mártogatjuk, és körbe kirakjuk vele a tortaformát.
2. Grízes réteghez: A tejet megmelegítjük, hozzáadjuk a grízt, vaníliás cukrot, nádcukrot. Folyamatosan kevergetve sűrűre főzzük. Amikor készen van, félretesszük hűlni. A kihűlt grízhez adjuk a vajat.
3. A gríz felét másik tálba tesszük, hozzáadjuk a kakaóport. A kekszalagra kanalazzuk a kakaós krémet, majd befedjük a fehér krémmel.
4. Felső réteg: A lecsöpögtetett barackbefőttet összepépesítjük. A befőtt levéből 6-7 evőkanállal félretesszünk, amit meglangyosítunk, majd feloldjuk benne a zselatint. Ezt a pépesített barackhoz adjuk és a torta tetejére simítjuk. Hűtőben pihentetjük 3-4 órán keresztül.
5. Hűtés után kivesszük a formából, és ízlés szerint díszítjük a torta tetejét.



Google Play



App Store

