


Torta od badema i naranče bez glutena

 NAČIN PRIPREME
Jednostvna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
24 cm, 8 porcija



Sastojci

2 manje eko naranče
220 g Garden good badema
1 žličica Sweet chef praška za pecivo
130 g šećera
1 žličica ekstrakta vanilije
5 K Plus jaja

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Naranče dobro operite pa stavite kuhati u hladnu vodu. Kada uzavre kuhajte 10 minuta pa prolijte vodu, ulijte svježu i kad voda ponovno provrije kuhajte još 20 minuta. U multipraktiku ili štapnim mikserom usitnite lagano ohlađene naranče dok niste dobili jednoličnu smjesu.

Bademe prokuhajte, ogulite i osušite. Odvažite 200 g badema i sameljite ih.

Namastite kalup i pospite s malo mljevenih badema. Promiješajte ostatak badema s praškom za pecivo.

U zdjelu stavite šećer, ekstrakt vanilije i jaja pa miješajte ručnim mikserom dok ne postanu svijetli i pjenasti. Dodajte pire od naranče u smjesu i miješajte dok se ravnomjerno ne sjedini. Malo po malo umiješajte i bademe. Ulijte u pripremljen kalup i pecite u pećnici zagrijanoj na 160 °C 50-55 minuta.

Rashlađen kolač pospite šećerom u prahu i servirajte s grčkim tipom jogurta ili šlagom.