

Nepečená jablková torta bez múky

Ingrediencie:

Korpus: pomletý mak (100g) + orechy (100g) + pomleté ovsené vločky(100g) + pomleté datle, med

Jablková vrstva: Jablká (10kusov) + vanilkový cukor+ škorica + 1 lyžica solaminu (zemiakový škrob)

Tvarohová vrstva: Plnotučný tvaroch (300g) + vanilkový cukor + orechy a kakao na ozdobenie

Postup:

Pomleté orechy , mak a ovsené vločky spolu zmiešame. Datle zalejeme vriacou vodou a necháme na 10 minút zmäknúť. Suché pridáme k makovo- orechovej zmesi. Celu zmes spojíme roztopeným medom a vystelieme ňou tortovú formu, aj po stranách.

Olúpané a pokrájané jablka uvaríme a zmixujeme. Pridáme vanilkový cukor a škoricu podľa chuti. 1lyžicu solamylu z miešame v 0,5 dcl vody a pridáme k jablkám. Zmes necháme chvíľu vychladnú a vystrieme ju na korpus.

Tvaroch si zmiešame s cukrom a ak zmes nebude dostatočne pevná môžeme pridať lyžicu (vo vode rozmiešanej) práškovej želatíny. Tuto plnku potom dáme na jablkovú zmes a vrch torty posypeme tmavým kakaom a ozdobíme orechmi.

