

Habos epertorta cukkinis-mákos alapon



Elkészítés: 50 perc
Hűtés: 60 perc

„Jaj de jó a habos sütemény!”

Igen, valóban nagyon jó.

A tésztája pedig teljesen gluténmentes és gabonamentes.

A cukkini tökéletesen illik a mákhoz és a mandulaliszthez.

Hozzávalók:

1 közepes cukkini
3 evőkanál mandula liszt
1 mokkás kanál sütőpor

3 evőkanál cukor / ennek megfelelő édesítő
2 tojás
15 dkg darált mák

5 dl görög joghurt /
tejföl
5 dl habtejszín
35 dkg eper

3 evőkanál porcukor /
ennek megfelelő édesítő
1/2 csomag habfixáló

Elkészítés:



A süttöt 150 C-ra előmelegítjük.
A cukkinit lereszeljük, kicsit állni hagyjuk, és kinyomkodjuk.



Majd hozzákeverjük a mandula lisztet, tojást, cukrot/édesítőt, darált mákot, sütőport.



Egy tortaformát kicsit bekenünk a margarinnal és elsimítjuk benne a masszát.
150 C-on 30 – 35 percig sütjük.



Míg az alap kihűl, a hideg habtejszínt felforjók hozzáadva a habfixálót.
Egy tálban összekeverjük a joghurtot/tejfölt, a porcukrot/édesítőt.
Majd összeforgatjuk a kemény habbá vert tejszínnel.



Egy réteget a tésztára kenünk.
A megmosott felaprított epret rászórjuk.



Jöhet a második réteg krém.
A tetejét tetszés szerint eperrel díszítjük.