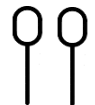


Mákos-meggyes hajdina torta



60 perc

Teljesen gluténmentes, zamatos édesség.
Ha van türelmed, várj egy kicsit, hogy a meggy átjárja a tésztát.
Tudom, többször meg fogod sütni.

Hozzávalók:

6 tojás	1 evőkanál olaj	1,5 kg magozott meggy
6 evőkanál hajdina liszt	1 csomag sütőpor	10 evőkanál édesítő
6 evőkanál édesítő (Stevia)	4 evőkanál darált mák	2 teáskanál agar-agar
		1 késhegynyi őrölt fahéj

Elkészítés:



A tojássárgáját az édesítővel habosra keverjük. Hozzáadjuk az olajat, sütőport, darált mákot, hajdinalisztet és jól összekeverjük.



A tojásfehérjét kemény habbá verjük, majd apránként hozzá keverjük a masszához vigyázva, hogy ne törjön össze..



Kicsit beolajozzuk a tepsit , és előmelegített sütőben, 180°C-on 40 percig sütjük, és a sütőben hagyjuk kihűlni.



Közben a magozott meggyet az édesítővel feltesszük főni, 5 – 10 perc után a levét leszűrjük, és félre tesszük.



A piskótát félbevágjuk és az első réteget visszatesszük a tortaformába. Rátesszük a meggy 2/3 részét, és megszórjuk az őrölt fahéjjal. Jöhet a piskóta másik fele, és arra a maradék meggy.



A félretett meggyelét összefőzzük az agar-aggarral, kicsit félretesszük meghűlni. Mikor már kezd megdermedni a sütemény tetejére csorgatjuk. Várunk, míg kissé meghűl, majd a hűtőbe tesszük.