Torcik cytrynowy z kardamonem

Bezgluten.pl

Składniki:

Składniki na biszkopt:

- [ ] 3 jajka
- [ ] 100ml cukru
- [ ] 100ml mieszanki Multi Mix BEZGLUTEN

Składniki na galaretkę:

- [ ] 1 torebka galaretki pomarańczowej BEZGLUTEN
- [ ] 300 ml gorącej wody
- [ ] 1 pomarańcz
- [ ] 100ml serka homogenizowanego o smaku naturalnym
- [ ] Sok z 1 cytryny
- [ ] ¼ łyżeczki mielonego kardamonu
- [ ] 1 łyżka masła klarowanego

Składniki na masę budyniową:

- [ ] 500ml mleka
- [ ] Jedna, wydrążona laska wanilii
- [ ] 3 łyżki miodu
- [ ] 100-150ml mąki jaglanej

Dodatkowo: starta skórka z cytryny, listki mięty do dekoracji.

Przygotowanie

Białka oddzielamy od żółtek i ubijamy z cukrem na sztywną masę, a następnie mieszamy delikatnie z żółtkami, mieszanką Multi Mix i przekładamy do tortownicy. Pieczemy w 180 stopniach ok. 35-40 minut. Kiedy biszkopt ostygnie, kroimy go na 2 części i każdą część skraplamy wodą z cytryną. Jedną warstwę wkładamy do tortownicy.
Przygotowujemy galaretkę. Proszek z torebki mieszamy z gorącą wodą i pokrojonymi pomarańczami, a następnie z serkiem. Tak przygotowaną galaretkę wykładamy od razu na pierwszy blat biszkoptu w tortownicy.
Przygotowujemy masę budyniową. Wszystkie składniki wkładamy do garnuszka i podgrzewamy na małym ogniu, ciągle mieszając. Kiedy masa zgęstnieje, wylewamy połowę na galaretkę, przykrywamy drugą częścią biszkoptu i rozsmarowujemy na niej drugą część masy.
Wierzch tortu posypujemy skórką cytrynową a następnie wkładamy na 12h do lodówki. Ozdabiamy listkami świeżej mięty.