

Malinowy Tort mrożony z cieciorki



Składniki

300 g - bezglutenowe
ciasta maślane
100 g - kandyzowana
skórka pomarańczowa
7 łyżka - olej kokosowy
1,2 kg - ugotowana
ciociorka
800 g - mrożone maliny
40 g - żelatyna
13 łyżka - cukier
300 ml - mleko sojowe

Opis wykonania

Idealny na przyjęcia w upalny dzień. Zdrowy i lekki - choć nie wygląda. Cudownie malinowy, swoim smakiem niejednemu zawróci w głowie.

Ciastka zmielić w malakserze, lub ubić pałką ręcznie na miazgę. Dodać olej kokosowy, dokładnie wymieszać. Dodać skórkę, wymieszać i wyłożyć masą spód tortownicy, zahaczając także o brzegi. Dokładnie docisnąć palcami do spodu i wstawić do lodówki na ok. pół godziny.

Ugotowaną ciociorkę wymieszać z malinami i zmielić dokładnie, aż połączą się w jednolitą masę. Dodać cukier i mleko. Zmiksować. Żelatynę rozpuścić w niewielkiej ilości gorącej wody, dokładnie wymieszać i lekko przestudzić. Dodać do masy, lejąc bardzo cienkim strumieniem i w międzyczasie energicznie miksować. Masę przelać na schłodzony spód, wygładzić i wstawić do zamrażalnika na kilka godzin. Po wyjęciu odczekać kilka minut, dopóki tort ociepli się na tyle, by odkroić jego brzegi z formy. Podawać udekorowany malinami.