

### Mindenmentes citrompite:

#### *Tésztához:*

100 g mandula liszt  
120 g hajdina liszt  
30 g tápióka keményítő  
10 útifűmaghéj liszt  
50 g kókuszvirág cukor (vagy fruktóz)  
20 g vaníliás cukor  
2 g sütőpor (kb. ½ teáskanálnyi)  
1 egész kis bio citrom reszelt héja  
1 egész kis bio citrom kicsavart leve  
1 csipet só  
kevés olaj a torta forma kikenéséhez

*Összeállításához:* kevés, kb. 1 dl tiszta víz (attól függ, hogy mennyit vesz fel a tészta; rugalmas az elején még ragacsos tészta masszát kapunk)

Egy tálban a hozzávalókat összekeverjük, majd gyors mozdulatokkal, a vízzel könnyen gyúrható lágyabb, de az tál falától elváló tésztát kapunk. Cipót formálunk belőle.

Két lisztezett sütőpapír között kinyújtjuk a tésztát kerek szirmos torta formára (amit előzőleg kikenünk kevés olajjal), a saját sütőformánkhoz (ami kb. 28 cm átmérőjű, + 2 cm-rel túl lóg mindi irányban, hogy oldala is legyen).

Levesszük a felső sütőpapírt és a sütőformába borítjuk, miközben igazítjuk levesszük, lassan lehúzzuk róla a már felülre került alsó sütőpapírt is. A sütőformához igazítjuk a tészta (ha kell még igazítunk a tésztán, esetlegesen összenyomkodjuk, toldjuk a „varrásokot”, szakadásokat).

Hőlégkeveréssel 160 fokon 12 percet sütjük. Hagyjuk kissé meghűlni. Közben elkészítjük a citromkrémet.

#### *Citromkrémhez:*

2 közepes bio citrom reszelt héja  
120 ml bio citrom kicsavart leve (átszűrve)  
120 ml mandula tej (vagy egyéb növényi tej)  
40 g kuzu  
20 g vaníliás cukor  
100 g fruktóz (vagy juhar szirup)  
1 csipet kurkuma por  
3,3 dl kókusztejszín

A kuzut feloldjuk a citromlével, majd egy lábosba tesszük az összes hozzávalót, és alacsony lángos besűríjtük a citromkrémet.

Az elősütött tészta közepére öntjük a citromkrémet. Egyenletesen elsimítjuk, majd visszatesszük sülni. Hőlégkeveréssel 160 fokon még 18 percet sütjük. Ha elkészült kivesszük és hagyjuk kihűlni, majd szeleteljük.