

Mindenmentes vegán citromtorta

Piskótához:

300 gramm darált mandula (vagy mandula liszt)
100 gramm barna rizsliszt
300 ml juharszirup (vagy egyéb szirup)
10 gramm bio sütőpor
10 gramm szódabikarbóna
15 gramm tápióka keményítő
15 gramm útifűmaghéj liszt
1 egész bio citrom reszelt héja és kicsavart leve
fél deciliter víz

A hozzávalókat egy tálban összekeverjük. Sütőpapírral bélelt tortaformában hőlégkeveréssel 160 fokon 40 perc alatt készre sütjük. Ha kihűlt, egy torta tála tesszük, félbevágjuk a tortalapot, hogy a két lap közé tudjuk kenni majd a citromos zselét.

Citromdzsemhez:

5-6 bio citrom kicsavart leve (kb. 200-220 ml)
150 ml juharszirup (vagy egyéb szirup)
2 teáskanálnyi pektin

Egy kis tálkában vagy pohárban a pektint hidegen, nagyon apránként felhígítjuk a citromlével (lehetőleg ne maradjon csomós, érdemes szitán átpasszírozni, a mikor már felhígítottuk), majd egy lábosba öntjük és hozzáadjuk a szirupot. Lassú-közepes tűzön kb. 10 perc alatt zselés állagúra főzzük, amikor elkezd gyöngyözni és bevonja a lábos szélét, akkor jó (ne legyen túl kemény). Lehúzzuk a tűzről, hagyjuk kissé meghűlni, de ne zselésedjen be nagyon, hogy még kenhető legyen. Majd a félbevágott tortalap tetejére öntjük, elsimítjuk és rátesszük a felső fedő lapot.

Citromkrémhez:

250-300 ml kókuszjoghurt
2 egész bio citrom reszelt héja (vagy 10 gramm szárított reszelt bio citromhéj)
1 evőkanál juharszirup (vagy más szirup)
½ teáskanál kurkuma színezéknek (elmaradhat)

Díszítéshez:

kandírozott citrom- és/vagy narancshéj, kandírozott cseresznye vagy meggy, vagy friss, de száraz gyümölcsök

Habverővel (álló mixer vagy elektromos kézi habverő) kb. 10 perc alatt felveszük a joghurtot. Hozzáadjuk a citromhéjat, a kurkumát és a juharszirupot. Még tovább verjük 1-2 percig. Majd a fedő tortalap tetejére öntjük-kenjük-halmozzuk a krémet (és díszítjük, miután hűtőben egy kissé meghűlt). Az egészet hűtőbe tesszük 1-2 órára. Ha meghűlt szeletelhetjük.

((Ha valaki mégis normál liszttel csinálná, mert nem gluténérzékeny:

Piskótához:

400 gramm liszt
300 ml juharszirup (vagy egyéb szirup)
40 gramm olaj
10 gramm bio sütőpor
10 gramm szódabikarbóna
15 gramm tápióka keményítő
1 egész bio citrom reszelt héja és kicsavart leve
fél deciliter víz

A hozzávalókat egy tálban összekeverjük. Sütőpapírral bélelt tortaformában hőlégkeveréssel 160 fokon 40 perc alatt készre sütjük. Ha kihűlt, egy torta tála tesszük, félbevágjuk a tortalapot, hogy a két lap közé tudjuk kenni majd a citromzselét.))