



# CÉKLÁS BROWNIETORTA

eperhabbal

1 adag 10 g ch  
ebből 3,8 g  
cukor

## Hozzávalók

10 szelethez:  
12,5 dkg főtt cékla  
(pucolt mennyiség)  
2 tojás  
5 dkg porrá őrölt eritrit  
0,5 dl napraforgóolaj  
7 dkg világos tönkölyliszt  
5 dkg steviás étcsokoládé  
2 dkg kakaópor  
1 mk. sütőpor  
4 dl natúr joghurt  
25 dkg eper  
+ pár szem a díszítéshez  
édesítőszer  
1 tasak étkezési zselatin

A céklát héjastul főzzük puhára, ha megpuhult meghámozzuk, majd botmixerrel pürésítsük krémesre. A sütőt melegítsük elő 180 fokra.

Az egész tojásokat fehéredésig verjük habosra - elektromos habverővel - az édesítőszerrel együtt.

A sütőport keverjük el a tönkölyliszttel, a kakaóporral, keverjük hozzá a vízgőz felett olvasztott csokoládét, a céklapürét és az olajat. Keverjük össze a masszát óvatosan a tojáshabbal.

Vajjal kent, kakaós liszttel szórt 20-22 cm-es kapcsos tortaformába simítsuk bele a tésztát és az előmelegített sütőben kb. 20 perc alatt süssük készre. Túpróbával ellenőrizzük. Hagyjuk hűlni majd borítsuk ki a formából.

A habhoz az epret botmixerrel pürésítsük.

A zselatint főzve olvasszuk meg 1 dl vízben, keverjük el a joghurttal, keverjük hozzá a gyümölcsöt, édesítsük ízlés szerint steviával.

Simítsuk a torta tetejére, majd tegyük 4-5 órára hűtőszekrénybe.

Vegyük ki óvatosan a formából és kakaóporral szórva, gyümölccsel díszítve tálaljuk.

Kiadja:

CIVILÚT

Partnereink:

