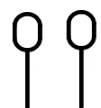


Narancsos-csokoládés pohárkrém (mentes)



Elkészítés: 90 perc

Ne sajnáld az időt erre a finomságra!
Ami biztos, hogy nagyon gyorsan el fog fogyni.

Fantasztikusan működnek együtt a glutén- és laktózmentes hozzávalók. Innentől szinte csak ilyen tésztát akarsz majd sütni.

Hozzávalók: tésztához

6 tojás
5 evőkanál hajdina liszt
1 evőkanál rizsliszt
5 evőkanál cukor
1 narancs
1 csomag sütőpor
2 evőkanál kakaópor
2 evőkanál víz
1 evőkanál olaj
1 csipet só

krémhez

15 dkg fekete csoki
2 evőkanál kakaó por
4 evőkanál cukor
2 tojás sárgája
2 evőkanál kandírozott narancs
1,5 dl kókusztej
2 teáskanál zselatin
400 ml növényi habtejszín

Elkészítés:

A sütőt előmelegítjük 180 fokra. A narancs levét kicsavarjuk és a héját vékonyan lereszeljük.



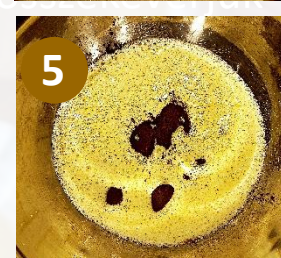
1 A 6 szétválasztott tojás sárgáját a cukorral habosra keverjük, hozzáteszünk 4 evőkanál narancslét, 1 evőkanál olajat, és ezzel is összekeverjük.



4 A két tojás sárgáját, cukorral habosra keverjük, és apránként a meleg tejhez adjuk, óvatosan összeforraljuk.



2 A liszteket és a sütőport összekeverjük, és az egészet a tojássárgájához adjuk a narancshéjjal együtt. Majd belekeverjük a kakaóport.



5 A csokit feldaraboljuk, rászórjuk a kakaóport, és a még forró tojásos tejet ráöntjük. Várunk, míg megolvad, majd elkeverjük.



3 Óvatosan hozzákeverjük a felvert tojásfehérje habot. Sütőpapírral kibélelünk egy sütőformát és beleöntjük a tésztát. 30 perc alatt megsütjük.



6 Mikor meghűlt, hozzáadjuk a felolvasztott és kissé meghűlt zselatint. Habverővel habosra keverjük.

A habtejszínt felverjük és óvatos mozdulatokkal a csokihoz keverjük, vigyázva, hogy a hab ne törjön össze. Ezután jön a rétegezés a pohár aljára jön a piskóta, majd a krém, ami közé szórjuk a kandírozott narancsot.