

Vegánska citrónová torta

60—75 Min

Príprava

1. Najskôr zmiešajte hnedý cukor so sójovým jogurtom, slnečnicovým olejom, nasekanou citrónovou kôrou Kotányi a čerstvou citrónovou šťavou. V inej miske zmiešajte múku s práškom do pečiva a miešajte, kým nevznikne krémové cesto.
2. Teraz si predhrejte rúru na 180 °C. Tortovú formu (približne 26 x 12 x 8 cm) vymastite trochou mäkkého margarínu. Nalejte cesto do formy a pečte v rúre približne 50 – 55 minút.
3. Kým je torta v rúre, pripravte si polevu. Na prípravu polevy zmiešajte preosiaty práškový cukor s citrónovou šťavou a dobre premiešajte.
4. Po upečení nechajte tortu úplne vychladnúť a vyberte ju z formy. Potom ju polejte polevou. Posypte trochou čerstvej citrónovej kôry a nechajte zaschnúť.

Ingrediencie 6 Porcie

= Kotányi Produkte

Na cesto

300 g	Múka
200 g	Cukor, hnedý
250 g	Sójový jogurt
125 ml	Slnečnicový olej
70 ml	Citrónová šťava
3 ČL	Prášok do pečiva
5 PL	Citrónová kôra krájaná

Na polevu

150 g	Práškový cukor
3 PL	Citrónová šťava
1 PL	Citrónová kôra, čerstvá