



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) vymastíte 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 sušená |

Na polevu

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

