



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

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.

