



Veganska torta s limunom

🕒 – Min   

Priprema

- 1 Pomiješajte smeđi šećer sa sojinim jogurtom, suncokretovim uljem, Kotányi koricom limuna i svježim limunovim sokom. U drugoj posudi pomiješajte brašno s Kotányi vinskim kamenom i miješajte dok se ne dobije kremasta smjesa.
- 2 Zagrijte pećnicu na 180°. Kalup za tortu (oko 26x12x8 cm) premazati s malo maslaca. Kalup napunite tijestom i pecite u pećnici 50-55 minuta.
- 3 Dok je torta u pećnici, možete pripremiti glazuru. Dobro pomiješajte šećer u prahu s limunovim sokom. Nakon pečenja, ostavite kolač da se potpuno ohladi i izvadite ga iz kalupa. Zatim prelijte glazurom.
- 4 Po vrhu pospite malo svježe limunove korice i ostavite da se osuši.

Sastojci

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Smeđeg šećera
250 g	Sojinog jogurta
125 ml	Suncokretovog ulja
5 žličica	♦ Korica limuna sjeckana
70 ml	Svježeg limunovog soka
300 g	Brašna
3 žličice	♦ Vinski kamen

Za glazuru:

150 g	Šećera u prahu
3 žlice	Svježeg limunovog soka
1 žlica	Svježe limunove korice

