fundacja pomocy psychologicznej

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl

Szwedzki tort migdałowy bez cukru - przepis

Przygotuj składniki w trzech grupach, zanim zaczniesz pracę. Do kremu wrócimy dopiero wtedy, gdy będzie można połączyć go z masłem. Nie warto przyspieszać tego momentu: końcowe składanie tortu najlepiej zaplanować po wystudzeniu poszczególnych elementów.

Czas przygotowania: 40 minut

Porcje: 12 kawałków

Składniki

Dwa blaty

- 5 białek
- 125 g erytrytolu zmielonego na puder
- 200 g mielonych migdałów
- 1 szczypta soli

Krem

- 200 g śmietanki
- 5 żółtek
- 150 g miękkiego masła
- 110 g erytrytolu
- 1 łyżeczka gumy guar
- 5 kropli aromatu gorzkich migdałów
- ekstrakt waniliowy bez cukru do smaku

Dekoracja

- 150 g płatków migdałowych

Przygotowanie krok po kroku

Blaty

1. Ubij białka z solą na sztywno. Dodawaj erytrytol stopniowo; ubijaj jeszcze 2–3 minuty.
2. Ręcznie wmieszaj migdały. Rozprowadź po połowie masy w formach około 24 cm.

3. Piecz w 195°C, góra-dół, około 25 minut. Całkowicie ostudź blaty.

Krem

1. Zmiel erytrytol z gumą guar na puder.
2. Ubijaj żółtka do zbielenia, około 5–10 minut.
3. Stopniowo dodaj do żółtek erytrytol z gumą guar.
4. Wmieszaj śmietankę i oba aromaty, uzyskując konsystencję budyniu.
5. W kąpieli wodnej, stale mieszając, ogrzej budyń do ponad 70°C. Ostudź do temperatury pokojowej.
6. Utrzyj masło na krem.
7. Dodawaj budyń łyżkami, koniecznie o temperaturze masła, inaczej krem się nie połączy. Chłodź około 10 minut.

Składanie

1. Przełóż blaty kremem; posmaruj nim również cały tort.
2. Upraż płatki migdałowe i ostudź przed dekorowaniem tortu.
3. Przechowuj w chłodzie do podania.

Uwagi

Uwaga: Rozwarstwiony krem ogrzewaj w kąpieli wodnej, mieszając do zniknięcia grudek masła. Ostudź przed smarowaniem tortu.

Źródło przepisu: https://staupitopia-zuckerfrei.de/low-carb-schwedische-mandeltorte-rezept/