



TORTÁK

Amalfi citromtorta 🍋

Friss citrusos desszert egy kis Fibriya csavarral 😊

Mennyiség: 12 szelet

269,7
kcal

2,8 g felszívódó szénhidrát

3,1 g Rost

8,0 g Fehérje

MINDEN, AMIRE SZÜKSÉGED LESZ

Hozzávalók

Tészta:

- 1 nagyobb citrom
- 3 egész tojás (M)
- 50 ml olívaolaj
- 20 gr Fibriya 1:4 édesítő
- 60 gr mandulaliszt
- 12 gr Fibriya univerzális rostmix

Krém:

- 100 gr mascarpone
- 50 gr görög joghurt
- 1 teáskanál vanília aroma
- 1 evőkanál por eritrit

LÉPÉSRŐL LÉPÉSRE

Elkészítés

1. Először a citromot megmossuk, szárazra töröljük. A héjából keveset lereszelünk, félretesszük. Utána héjastól feldaraboljuk, közben néhány szeletet szintén félretesszünk. A citromdarabokat annyi vízzel felöntjük, hogy ellepje, majd minimum fél órán át főzzük. Ha tudunk, vegyünk biocitromot, az kevésbé kesernyészű.
2. Kihűlés után a folyékony összetevőkkel botmixerrel pépesre keverjük. Utána hozzáadjuk a mandulalisztet, legvégén a Fibriya univerzális rostmixet. Sütőpapírral bélelt tortaformába (18 cm) öntjük, és 180 fokra előmelegített sütőben kb. 35 perc alatt készre sütjük légkeverés nélkül 😊
3. A krémhez a hozzávalókat simára keverjük, és a kihűlt tésztára simítjuk. Tetejét ízlés szerint díszítjük a félretett reszelt citromhéjjal és citromkarikákkal.

Tápérték

Tápanyag	100 g	1 szelet
Energia	269,7 kcal	125,8 kcal
Energia	1116,4 kJ	520,5 kJ
Zsír	24,2 g	11,3 g
– amelyből telített zsírsavak	7,5 g	3,5 g
Szénhidrát	8,0 g	3,7 g
– amelyből cukrok	2,3 g	1,1 g
– amelyből poliolok	5,1 g	2,4 g
Felszívódó (nettó) szénhidrát	2,8 g	1,3 g
Rost	3,1 g	1,4 g
Fehérje	8,0 g	3,7 g
Só	0,1 g	0,1 g

[Recept megnyitása a Fibriya Receptek oldalon](#) ↗