

DÚHOVÁ TORTA

Nutričné informácie	Celé množstvo
Energia	3,255 kcal
Bielkoviny	2,24 g
L-fenyľalanín	85 mg



SUROVINY

Na cesto:

- 40 g **MEVALIA EGG REPLACER**
- 640 ml vody
- 200 g cukru
- 160 g **MEVALIA BREAD MIX**
- Potravinárske farbivo 6 rôznych farieb
- 125 g broskyňového džemu

Na maslový krém:

- 100 g masla
- 225 g práškového cukru
- 15 g dekoratívnej posýpky



POSTUP

1. Zmiešame **MEVALIA EGG REPLACER** so 160 ml vody a miešame 4 minúty v mixéri.
2. Postupne pridávame zvyšok vody a stále miešame po dobu cca 5 minút.
3. Pomaly pridávame cukor a miešame 5 až 8 minút, kým cesto nebude pripomínať konzistenciu na pusinky.
4. Pridáme zmes **MEVALIA BREAD MIX** a zapracujeme na hladké cesto.
5. Rozdelíme zmes na 6 misiek a do každej pridáme iné potravinárske farbivo.
6. Cestá postupne upečieme v silikónových formičkách, pečieme cca 15 až 20 minút pri 180 °C.
7. Každý korpus vyberieme z formy a necháme vychladnúť.
8. Pripravíme maslový krém vyšľahaním masla a cukru.
9. Vrstvíme dúhovú tortu v poradí korpus, džem, korpus, džem a posledný korpus natrieme maslovým krémom. Nakoniec tortu ozdobíme posýpkou.

