



ENERGIARIKKAD MINITORDID

Retsept: Grete Šillis, www.laktoosivabadus.ee

Valmistamine

Võta kauss, lisa jahu ning sõelu juurde küpsetuspulber. Võta kaks kaussi, eemalda munavalge munakollastest. Lisa sool munavalgetele ja mikserda tugevaks vahuks (vaht on tugev siis, kui ümberpööratud kausist ei jookse sisu välja). Lisa suhkur munakollastele ja mikserda kergelt segu. Tõsta ettevaatlikult munavalgevaht munakollase hulka ja sega õrnalt komponente omavahel. Lisa munavahu hulka küpsetuspulbriga jahu ning sega kõik komponendid ettevaatlikult omavahel. Võta ahjuplaat, kata küpsetuspaberiga ja laota munavahu-jahu segu ühtlaselt plaadile. Kuumuta ahi 200 kraadini ja jäta tainas ahju 10 minutiks (või kuni tainas on kuldpruun). Võta tainas ahjust välja ja jäta välja jahtuma (ca 5 minutiks). Ettevaatlikult püüa tainas küpsetuspaberilt lahti saada (vajadusel aita noa abil kaasa). Sulata vesivannis šokolaad. Sulanud šokolaadile lisa hulka 4 spl šokolaadipiima ning sega piim sulanud šokolaadiga ühtlaseks läikivaks massiks. Soovi korral võid küpsetatud tordipõhjast lõigata noa abil endale meelepärased ruudud või kasuta sarnaselt pildile ümarat vormi (hästi sobib vormiks ka klaasi suu) ning tee tordipõhjast võimalikult palju ruudukesi/ringikesi. Võta üks ruut/ring ning määri see esialgu 1 tl maapähklivõiga, seejärel 1 tl moosiga ning lõpetuseks kata banaaniiviludega. Aseta banaaniiviludega kaetud ruudule/ringile uus välja lõigatud tordipõhja ruut/ring ning kata taaskord 1 tl maapähklivõi, seejärel 1 tl moosiga ning lõpetuseks banaaniiviludega. Aseta oma kohale viimane tordipõhja ruut/ring ning kata pealt paksu kihi sulatatud šokolaadiga. Aseta lõpetuseks minitordile värsked maasikas. Valminud minitordid asetage külmkappi maitsestuma

vähemalt 3 tunniks või naudi torte järgmisel päeval.

- 50 g Veski Mati Tatrajahu
- 50 g tumedat vähemalt 70% šokolaadi
- 40 g suhkrut
- 4 kanamuna
- 4 spl soja šokolaadipiima
- 2 keskmise suurusega banaani
- 1 tl küpsetuspulbrit
- 0,25 tl meresoola
- Maapähklivõid
- Hapukamat moosi (näiteks kirsimoosi)