

## Gránátalmás céklasaláta

(kb. 3 adag)

2 kisebb v. egy nagyobb céklát (30 dkg körül) alufóliában, sütőben megsütünk. Elkészítjük a gránátalma-vinaegrette-t: 2 evőkanál Donum Terrae gránátalmaecetet 1 teáskanál mézzel, 2 evőkanál Donum Terrae dióolajjal, sóval, borssal alaposan elkeverünk. Ebbe szeletelünk ½ fej lilahagymát, ha szükséges, még ízesítjük, és néhány órán át állni hagyjuk. A kihűlt sült céklát hámozás után kisebb kockákra vágjuk, összeforgatjuk az öntettel, és lehetőség szerint 1-2 napot állni hagyjuk. Tálaláskor fetasajtot morzsolunk a tetejére, gránátalma magot, pirított, durvára vágott diót szórunk rá, és meglocsoljuk dióolajjal.

## Sárgarépás mandulatorta vörösboros szilvaszósszal - gluténmentes

(10 adag)

Tészta hozzávalói: 20 dkg reszelt sárgarépa, 15 dkg őrölt mandula, 8 dkg kukoricakeményítő, 150 ml olvasztott vaj v. kókuszszsír, 10 dkg méz v. barnacukor v. xilit, 3 tojás, ½ teáskanál szódaikarbóna, ½ teáskanál fahéj, esetleg mézeskalács fűszerkeverék

Töltelék 1.: Közepes üveg, kb. ½ l vörösboros szilvalekvárt (vagy szilvalekvárt 2-3 kanál borral) jól felmelegítünk, ha hígabb, forralással sűrítjük, beletördelünk 10 dkg étcsokit, olvadásiáig keverjük, kihűtjük (előző nap elkészíthető, mert hidegen kenjük a tortába)

Töltelék 2.: 3 evőkanál Donum Terrae mandulakrém (ennek hiányában 15 dkg őrölt mandula) 15 dkg vaj, őrölt xilit/porcukor - alaposan kikeverve (előző nap elkészíthető, mert hidegen kenjük a tortába)

A száraz hozzávalókat összekeverjük. A tojásokat szétválasztjuk, fehérjét majd habbá fogjuk verni. Közben a sütőt 180 fokra melegítjük. A tojássárgákat, mézet/cukrot, vaját/kókuszszsirt robotgéppel pár percig habosítjuk, majd felváltva adagoljuk hozzá a répát, a szárazanyagot és a tojásfehérjét. Sütőpapírost egy nagyméretű tepsibe simítjuk, kb. ujjnyi vastag lesz. 10-12 perc sülés után tűpróbával ellenőrizzük, hogy megsült-e. Addigra szépen megemelkedik. Ha kihűlt, hosszában harmadoljuk, kb. 11 cm széles csíkokat kapunk, így egy hosszúkás alakú tortánk lesz. Esetleg 24 cm kapcsos tortaformában is süthetjük, majd a végén három részre vágjuk - akkor hosszabb a sütési idő.

Összeállítás: első tésztacsíkot vékonyan átkenjük a szilvás töltelékkel, a másodikat a mandulakrémmel, majd a kettőt összefordítjuk - így kapunk kétféle töltelékkel a két lap között. Tetejét szilvakrém töltelékkel kenjük meg, a harmadik lapot a mandulakrémmel, majd összefordítjuk - újra két réteg töltelékünk van a második emeleten. A tetejére szilvakrém kerül - amit pirított, szeletelt mandulával borítsunk be.

## Mézeskalács

Mézeskalács készítéséhez ezt a videót ajánlom:

<http://www.ritakonyhaja.hu/videos-receptek/3027-mezeskalacs-teszta-recept-video.html>