

Výborný dort pro alergiky bez lepku

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V míse rozmícháme cukr, olej a vanilku. Přidáme rozmačkaný banán. Přidáme mouku a vodu a dobře promícháme. Těsto nalijeme do vymazané dortové formy (přibližně o průměru 18 cm). Pečeme v předehřáté troubě 30 minut. Po vystydnutí dort nožem rozpůlíme na dvě placky. Slepíme placky marmeládou a vršek pocukrujeme moučkovým cukrem.

Ingredience

- **Pitná voda nesycená** - 40 g
- **Cukr krystal** - 125 g
- **Cukr moučka** - 6 g
- **Banán** - 60 g
- **Rybízový džem** - 40 g
- **Vanilka 1 lusk** - 0.5 g
- **Samokypřící směs bílá bez lepku 1000 g** - 150 g
- **Olej slunečnicový** - 65 g

