

Lista zakupów: Tort Cytrusowa Finezja

- ☐ 1,5 szklanki mąki pszennej lub bezglutenowej
- ☐ 200 gram drobnego cukru do wypieków
- ☐ 50 g cukru pudru
- ☐ 6 jajek
- ☐ 500 ml śmietanki 36% tortowej (lub śmietanka 30% bez laktozy)
- ☐ 500 g serka mascarpone lub w wersji bez laktozy
- ☐ 2 galaretki pomarańczowe
- ☐ olejek migdałowy
- ☐ garść pistacji
- ☐ garść migdałów
- ☐ 4 gruszki
- ☐ cytryna
- ☐ pomarańcza



Moje polecenia – sprawdzone produkty:

- **Śmietanka 36%** – Łowicz tortowa, dobrze się ubija, stabilna i kremowa.
- **Bezlaktozowa śmietanka** – Łowicz 30% (dobrze się ubija).
- **Serek mascarpone** – Piątnica, delikatny smak
- **Galaretki pomarańczowe** – Dr. Oetker, dobrze się żelują
- **Mieszanka bezglutenowa** – Schär Mix C (do wypieków), delikatna i dobrze zastępuje mąkę pszenną.
- **Olej migdałowy** – Kucharek wydajny i intensywny.
- **Pistacje i migdały** – najlepiej z Bio Planet