countrylife

Osvěžující citronový dortík

bezlepkový	Snadné	20 minut + chlazení	Pro 4 osoby	☆☆☆☆☆

Ingredience

100 g polenty
600 ml vody
30 g biomásla
30 g třtinového cukru
šťáva a kůra z biocitronu
špetka soli
200 g smetanového sýru - na krém
80 g agávového sirupu - na krém
sezónní ovoce na ozdobu

Jak na to?

1. Do lehce vroucí osolené vody pomalu vsypte polentu a stále míchejte. Když kaše začne houstnout, přidejte cukr, máslo, citronovou šťávu a kůru.
2. Po pěti minutách varu kaši vlijte na menší plech a nechte úplně vychladnout a ztuhnout. Ideální výška polenty pro přípravu jednotlivých vrstev dortíku je necelý centimetr.
3. Smetanový sýr vyšlehejte s agávovým sirupem.
4. Ze ztuhlé polenty vykrajujte kolečka, potřete krémem a vrstvěte.
5. Podávejte s libovolným ovocem.