



## Обърнатата торта с кlementини и канела



Без глутен

### СЪСТАВКИ

2 с. л. омекотено безсолно **масло** за намазняване  
4 с. л. кафява мека захар  
6 кlementини, нарязани на парчета с дебелина 5 мм (с кората)  
225 г безсолно **масло**, омекотено  
200 г златиста пудра захар  
2 ч. л. екстракт от ванилия  
Кората от 3 кlementини  
4 средно големи **яйца**  
200 г смлени **бадеми**  
1 ч. л. канела  
50 г чисто безглутено брашно смес  
1 ч. л. безглутенов бакпулвер  
2 пълни с. л. мармалад Seville, затоплен

За сервирането:  
2 с. л. зърна от нар

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С  
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте предварително фурната до 170°C със CircoTherm.

Покрийте с кръг хартия за печене дъното на 20 см. форма за торти с пружина\*. Намажете обилно формата и хартията с масло. Поръсете основата на тавата за торта с кафявата захар. Подредете парчетата кlementини върху основата на тавата, като започнете от средата и се движите по кръг навън, така че парчетата леко да се припокриват. Оставете тавата настрана.

Поставете маслото със златистата пудра захар в голяма купа. Бъркайте с електрическа бъркалка (или миксер на стойка), докато не се получи пухкава смес (около 3 – 4 минути). Добавете екстракта от ванилия и кората от кlementина, след което отново бъркайте, като прибавяте едно по едно яйцата.

Смесете смлените бадеми, канелата, брашното и бакпулвера. Внимателно изсипете в пригответената тава за торта, като внимавате да не разместите парчетата кlementини. Изравнете сместа с обратната страна на лъжица.

Поставете да се пече във фурната 40 – 50 минути – докато при пробождане с дървен шиш по шиша не полепва тесто. Може да се наложи да покриете тавата с фолио за последните 15 – 20 минути, ако тортата започне твърде много да се препича отгоре.

След като е готова, извадете я от печката и я оставете да изстине 5 минути, след което прокарайте острието на нож по ръба на тавата и внимателно обърнете тортата върху плоска чиния или стойка за торта. Отстранете тавата и хартията за печене.

Намажете със затопления мармалад. Сервирайте тортата топла или студена, поръсена със зърна от нар.

\* Съвет – уверете се, че формата за торта с пружина не протича, преди да я използвате, като я напълните с вода и проверите, дали водата не изтича отнякъде. Ако това е така, използвайте обикновена тава за торти.