

Dort z červené řepy

Časová náročnost: 50 minut

Seznam přísad

200 g	vařená červená řepa
2 lžíce	kvalitní kakao
2 ks	vejce
70 g	cukr krupice (můžeme nahradit medem)
70 g	hladká mouka (pro ještě zdravější variantu použijte celozrnnou)
1 lžička	jedlá soda
1/2 lžičky	sůl
5 lžic	silná káva



Postup přípravy

Řepu velmi najemno nastroháme. Do mísy společně prosejeme mouku, kakao, jedlou sodu a sůl. Oddělíme bílky od žloutků, žloutky s cukrem vyšleháme do pěny. Poté přimícháme kávu a také červenou řepu a vše společně promícháme. Postupně přisypáváme suchou směs a mícháme, dokud nevznikne hladké těsto. Na závěr gumovou stěrkou zlehka vmícháme bílky, které jsme si před tím vyšlehali do pevného sněhu. Těsto vlijeme do vymazané a vysypané formy a pečeme na 180°C přibližně 30 minut. Při zapíchnutí špejle se nám na ni těsto nesmí lepit. Podáváme k oblíbené kávě nebo čaji.