

Citrónový dortík

Co budete potřebovat

- 40 g kokosové mouky
- 40 g strouhaného kokosu
- 1 lžička jedlé sody
- 60 ml kokosového oleje
- šťáva ze dvou středních citrónů
- citrónová kůra z 1/2 bio citrónu
- 50 ml medu
- špetka vanilky
- špetka soli
- [4 želatinová vejce](#)

Na polevu

- 2 banány
- 1 lžíce karobového prášku
- 1 lžíce medu
- špetka vanilky

1. Suché ingredience si promíchejte v míse - kokosovou mouku, strouhaný kokos, vanilku, jedlou sodu, špetku soli.
2. Poté do směsi přidejte citrónovou šťávu, citrónovou kůru, med a kokosový olej a opět vše důkladně promíchejte.
3. Naposledy si připravte 4 želatinové vejce (podle postupu [zde>>](#)). Želatinová vejce by měla být v podobě gelové hmoty, nesmíte je nechat dlouho stát, jinak vám moc ztuhnou. Vejce přimíchejte do těsta.
4. Těsto nalijte do formy vyložené pečicím papírem. Já jsem použila obdélníkovou 14 x 23 cm a korpus jsem po upečení rozkrojila napůl.
5. Dejte péct do trouby vyhřáté na 175 stupňů na 20 minut. Poté formu ještě přikryjte alobalem/pečicím papírem a dejte dopéct na dalších cca 10 minut.
6. Mezitím co se peče korpus, si připravte polevu. Všechny ingredience dejte do mixéru a rozmixujte na hladkou hmotu.
7. Po upečení nechte korpus zcela vychladnout a poté ho rozkrojte na dvě poloviny. První polovinu namažte polevou a přikryjte druhou polovinou. Na tu namažte polevu také.
8. Dejte zchladnout do ledničky. Při servírování můžete dortík ozdobit ještě jakýmkoliv ovocem.