Harlekýn

Počet porcí: 1
Doba přípravy: 65 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Den předem svaříme 350 ml smetany, 30 g cukru a 35 g kakaa na pařížskou šlehačku, po vychladnutí dáme do lednice. Ve vodní lázni - vejce, zbylý cukr a vanilkový cukr šlehat až se lehce ohřeje, pak vyndat z lázně a vyšlehat do pěny. Poté vmíchat mouku, kakao a nakonec olej. Těsto vlijeme do vymazané a vysypané dortové formy. Pečeme v předem vyhřáté troubě na 160°C cca 45min. Upečený a rozkrojený korpus ozdobíme vyšlehanou pařížskou šlehačkou, slepíme, naneseme pařížskou šlehačku navrch a dozdobíme bílou šlehačkou.

Ingredience

- **Holandské kakao 100 g** - 75 g
- **Cukr krystal** - 150 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 40 g
- **Jizerka přirozeně bezlepková směs univerzální (zelená) 1000 g** - 130 g
- **30% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 550 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Vejce** - 250 g
- **Hořká čokoláda 100 g** - 25 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE