

Pudinkový zákusek

Počet porcí: 15

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Vymícháme 4 žloutky s 200 g cukrem do pěny. Postupně přidáme 100 ml olej, 100 ml vody a Cake mix. Nakonec zlehka vmícháme vyšlehané bílky. Vlejeme na plech vyložený pečícím papírem. Uvaříme pudink podle návodu na obale. Lžičkou dáваме horký pudink na těsto. Dáme do trouby a pečeme dozlatova při 180°C 15-20 minut. V mise smícháme bílý jogurt, smetanu a vanilkový cukr. Upečený horký koláč potřeme touto polevou. Necháme vychladnout. Nakonec posypeme skořicovým cukrem.

Ingredience

- **Vejce** - 250 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 1000 g
- **Jihočeský jogurt bílý min. 25% 200 g** - 200 g
- **Kysaná smetana 15% 180 g** - 180 g
- **Pitná voda nesycená** - 100 g
- **Cukr krystal** - 250 g
- **Skořicový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 40 g
- **Olej slunečnicový** - 100 g
- **Puding příchuť Čokoláda bez lepku 46 g** - 92 g
- **Směs bezlepkové hladké mouky 1000 g** - 250 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

