

Columbia řezy

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Připravíme si formu o průměru 25 cm. Žloutky (4 ks) smícháme s medem, sušeným mlékem (1 PL), cit. kůrou (1 PL), vanilkovým pudíngem (3 PL) a tvarohem (nejlépe v kostce nebo 1 kostka, 1 ve vaničce) a lehce vyšleháme. V druhé míse vyšleháme 4 bílky se špetkou soli do pevného sněhu a sníh opatrně přidáme do tvarohového těsta. Pečeme na 180 st. cca 30–45 minut, záleží na typu trouby (hlídáme okraje, pokud začnou zlátnout, je těsto hotové) a necháme vychladnout. Na vychladlé tvarohové těsto rozetřeme pudíngy čokoládový a na pudíngovou vrstvu poklademe celozrnné sušenky pěkně jednu vedle druhé. Připravíme si čokoládovou polevu. Ve vodní lázni nad parou roztavíme 30–50 g hořké čokolády s cca 3 PL kokosového mléka, vzniklou čokoládou polijeme vrstvu pokladených sušenek. Řezy necháme chladit nejlépe přes noc v chladničce.

Ingredience

- **Vejce** - 200 g
- **Citronová kůra strouhaná** 25 g - 10 g
- **Včelí med smíšený luční** 250 g - 50 g
- **Choceňský jemný tvaroh** 250 g - 500 g
- **Čokoláda na vaření** 100 g - 50 g
- **High Protein Pudding Vanille** 400 g - 40 g
- **High Protein Pudding Schoko** 400 g - 400 g
- **Gullón María - Sušenky bez lepku** 380 g - 130 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

