

Narozeninový dort I.

Počet porcí: 15

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Ušleháme tři vejce se třemi lžícemi horké vody do pěny. Dále zašleháváme cukr a vanilkový cukr, prosátou mouku, škrob s kypřicí prášek. Těsto vlijeme do vymazané a vysypané dortové formy. Pečeme v předehřáté troubě na 175 stupňů asi 30 minut. Upečený vyklopíme dnem nahoru a vychladlí 2x prokrojíme. Mažeme pudinkovým krémem který jsme si připravili tak, že do hrnce nalijeme 350 ml mléka a vsypeme čokoládový pudink. Mícháme do ztuhnutí. Necháme vychladnout a zašleháváme 250 g másla a 100 g moučkového cukru. Přeléváme čokoládovou polevou (rozpuštěná čokoláda s trochou másla) a zdobíme zbytkem krému. Můžeme zdobit různými ořechy, lentilky atd.

Ingredience

- **Vejce** - 150 g
- **Pitná voda nesycená** - 30 g
- **Cukr krystal** - 150 g
- **Cukr moučka** - 100 g
- **Kukuřičný škrob, bez lepku 200 g** - 100 g
- **Bezlepková mouka PROMIX®-PK - speciál 1000 g** - 100 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 350 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 280 g
- **Pudink příchuť Čokoláda bez lepku 46 g** - 46 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 12 g
- **Čokoláda mléčná 100 g** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

