

Mrkvový řez bez lepku

Počet porcí: 12

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Mrkev nastroháme na jemno i muškátový oříšek. Vše ručně dobře promícháme, přisypeme mouku s kořením a vše opět dobře promícháme. Pečeme v předem vyhřáté troubě na 140°C asi hodinu a čtvrt. Připravíme si náplň: Nejdříve uděláme klasický pudink podle receptu, pouze místo 1 balíčku do 1/2 l dáme 2 balíčky a přidáme více cukru (6 lžic). Pudink necháme zchladnout a pak zamícháme tvaroh. Krém vyšleháme a natřeme na rozkrojený řez. Řez je možné polít čokoládou. Před krájením musí být dort v chladnu, nejlépe přes noc.

Ingredience

- **Mrkev** - 250 g
- **Vejce** - 150 g
- **Muškatový ořech celý** - 1 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 115 g
- **Jihočeský jogurt - bílý 200 g** - 20 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 500 g
- **Cukr krystal** - 210 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Skořice mletá 40 g** - 5 g
- **Zázvor mletý 20 g** - 5 g
- **Bio Puding vanilkový, bez lepku 40 g** - 80 g
- **Směs bílá bez lepku 1000 g** - 175 g
- **Milkin tvaroh jemný 250 g** - 250 g
- **Olej slunečnicový** - 150 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 6 g

VYTVORENO PROSTREDNICTVIM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

