

Bezlepkový ZEBRA Cake

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Rozdělíme si žloutky a bílky. Z bílků vyšleháme tuhý sníh, žloutky smícháme s cukrem a vyšleháme do pěny. Smícháme mouku s kakaem a střídavě s mlékem zašleháme do těsta. Nakonec ručně přidáme bílky a opatrně promícháváme, aby se obě hmoty pěkně spojily. Vymažeme formu na chléb nebo biskupský chlebiček tukem a vysypeme polohrubou rýžovou moukou, vlijeme směs a pečeme v předehřáté troubě na 180 stupňů asi 35-40 minut. Dopečené těsto poznáme podle odlepujících se okrajů. Necháme vychladnout při pokojové teplotě. Smícháme si 1 bílek s citronovou šťávou a moučkovým cukrem a třeme, dokud se přísady zcela nespojí a nevznikne hutná bílá hmota - citronovo-bílková poleva. Čokoládovou polevu připravíme klasicky - dle návodu na sáčku nebo rozehrátím/rozpuštěním čokoládových dukátů na polevu. Citronovou polevu přelijeme do zdobícího sáčku a vytvoříme mřížkování. Necháme chvíli ztuhnout a lžičkou dotvoříme čokoládovou polevu (rozpuštěná čokoláda s trochou másla) dle fantazie.

Ingredience

- **Vejce** - 200 g
- **Holandské kakao 100 g** - 20 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 200 g
- **Culinary citronová šťáva 100% 1 l** - 5 g
- **Bílek** - 31 g
- **Cukr krystal** - 150 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 10 g
- **Cukr moučka** - 40 g
- **Samokypřící směs bílá bez lepku 1000 g** - 250 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 30 g
- **Ghí přepuštěné máslo 760 ml čisté** - 125 g
- **Čokoláda na vaření 100 g** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

