

Čokoládová kostka

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 50 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na mírném ohni rozpustíme máslo, přidáme kousky čokolády (100 g) nakrájené na kostky a mícháme, dokud se čokoláda nerozpustí. Smícháme mouku s kakaem a práškem do pečiva. Vejce, krystalový (150 g) a vanilkový cukr vymícháme elektrickým mixérem do pěny. Do hotové směsi přidáme čokoládovou hmotu s máslem a nakonec vmícháme směs mouky a kaka. Těsto vlijeme na plech (30 x 18 cm), který jsme vyložili pečicím papírem. Pečeme asi 30 minut v troubě předehřáté na 180° C. Puding připravíme podle návodu na obalu a necháme vychladnout. Smetanu vyšleháme, spojíme s pudíngem a natřeme na dort. Posypeme čokoládovými hoblinkami a necháme 2 - 3 hodiny vychladnout.

Ingredience

- **Vejce** - 200 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 60 g
- **Holandské kakao 100 g** - 40 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 1000 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 200 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 100 g
- **Cukr krystal** - 200 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 12 g
- **Bio Puding vanilkový, bez lepku 40 g** - 40 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 12 g
- **Čokoláda na vaření 100 g** - 100 g
- **Hořká čokoláda 100 g** - 50 g

VYTVORENO PROSTREDNICTVIM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

