

Dobošový řez

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Ze surovin si vypracujeme hladké těsto (600 g hl. mouka, 140 g moučkový cukr, 2 vejce, 140 g máslo, 200 ml mléka a kypřicí prášek) a rozdělíme na 5 částí. Každé těsto rozválíme a upečeme na opačné straně plechu.

1 l mléka, 10 lžic hrubé mouky, 6 lžic krystal. cukru a vanilkový cukr uvaříme. Do horkého pudingu vmícháme kakao a čokoládu. 350 g másla vyšleháme a opatrně po lžících vmícháme vychladlý puding na hladký krém. Natíráme a skládáme postupně jednotlivé pláty na sebe a vrchný plát protřeme a polejeme čokoládovou polevou (rozpuštěná čokoláda s trochou másla).

Ingredience

- **Vejce** - 100 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 600 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 520 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 1200 g
- **Cukr krystal** - 100 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Cukr moučka** - 140 g
- **PROMIX®-UNI - univerzální mouka bez lepku 1000 g** - 100 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 12 g
- **Přírodní kakao 100 g** - 20 g
- **Čokoláda na vaření 100 g** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

