

Ananasový řez

Počet porcí: 36

Doba přípravy: 2 hodiny

Bez lepku

Postup přípravy

Žloutky s cukrem mixujeme do pěny. Postupně přidáme olej a vodu. Do žloutkové pěny ručně zamícháme mouku a kypřící prášek. Vyšleháme tuhý sníh z bílků a jemně zapracujeme do těsta. Plech 23x25 cm vyložíme pečícím papírem a vlijeme těsto. Pečeme při teplotě 180 °C 35 minut. Upečený a vychladlý korpus z vrchu oškrábeme. Polijeme šťavou z ananásu, natřeme náplní a předznačíme si řezy. Na každý řez vložíme ananas a necháme ztuhnout. Uvaříme pudink podle návodu na obale. Vymixujeme máslo pokojové teploty. Po lžičkách přidáme vychladlý pudink a mixujeme do jemné náplně.

Ingredience

- **Vejce** - 200 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 230 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 400 g
- **Ananas plátky v mírně sladkém nálevu** - 3600 g
- **Pitná voda nesycená** - 100 g
- **Cukr krystal** - 90 g
- **Cukr moučka** - 230 g
- **Olej slunečnicový** - 100 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 250 g
- **Kypřící prášek do pečiva 12 g** - 6 g
- **Zlatý klas 40 g** - 40 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

