

Bezlepkový linecký zákusek

Počet porcí: 20

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Ze 250 g Cake mix, 150 g másla, 1 vajíčka, 100 g moučkového a vanilkového cukru vypracujeme těsto, které vyválíme na vymaštěný a moukou vysypaný plech. Na těsto natřeme džem a na džem rozetřeme připravené 2. těsto. Připavíme si druhé těsto. 200 g másla se 180 g cukru vymícháme, postupně přidáme 5 žloutků, mleté ořechy, kakao, nastrouhaná 2 jablka, namleté sušenky a nakonec zlehka přimícháme tuhý sníh z 5 bílků. Těsto rozetřeme na 1. těsto potřené džemem. Těsto zarovnáme a dáme péct při teplotě 180 °C asi 35 minut. Povrch koláče je po upečení velmi jemný. Až koláč vychladne natřeme džemem a polijeme čokoládou. (Rozpustíme čokoládu s mlékem a 25 g máslem.)

Ingredience

- **Vejce** - 300 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 150 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 375 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 50 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Cukr moučka** - 280 g
- **Bezlepková mouka PROMIX®-PK - speciál 1000 g** - 250 g
- **Kokosové sušenky 120 g** - 20 g
- **Jablka červená** - 160 g
- **Přírodní kakao 100 g** - 11 g
- **Čokoláda na vaření 100 g** - 150 g
- **Ovocňák Rakytňíkový džem s hruškou 200 g** - 60 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

