

Dvoubarevný dort bez lepku

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Upečeme dvě placky na plechu asi 30x40 cm vnitřní rozměry asi o 2cm menší.

Bílá placka: 5 vajec, 15 dkg cukru krystal, 12 dkg mouky Doves farm samokypřící. Šleháme vejce s cukrem do husté pěny, pak vmícháme mouku a vylijeme na plech pokrytý pečícím papírem. Pečeme jako piškotové těsto. Po upečení přikrýt utěrkou, otočit a sundat papír. Rozkrájet na tři podélné pruhy. Jde také šlehat žloutky +cukr zvlášť a bílky zvlášť

Tmavá placka: 5 vajec, 15 dkg cukru, 2 dkg vlašských ořechů, 2 dkg kakaa, 10 dkg mouky Doves farm samokypřící. Pečeme jako piškotové těsto. Po upečení přikrýt utěrkou, otočit a sundat papír. Rozkrájet na tři podélné pruhy. Jde také šlehat žloutky +cukr zvlášť a bílky zvlášť. Také rozkrájíme na 3 pruhy.

Z tohoto množství vytvoříme 2 pruhy řezů v délce plechu.

Skládáme:

Bílá - tmavá - bílá

Tmavá - bílá - tmavá

Krém: 1 litr mléka + 3 vanilkové bezlepkové pudinky. Uvaříme hustší pudink bez cukru a necháme vychladnout (aby se nevytvořila krusta, trošku pocukrujeme povrch). Ušleháme asi 10 - 15 dkg másla s trochou cukru, pak přidáme vychladlý pudink a cukr podle chuti a zašleháme.

Polovinu ochutíme kakaem, polovinu práškem Cara.

Vrstvy:

Tác vysypeme kokosovou moučkou, pruh těsta, marmeláda, krém, na kolečka banány, krém, pruh těsta, Atd.

Nahoru čokoládovou polevu hnědou + bílou + fantazii.

Krém dáme také po stranách a zasypeme kokosovou moučkou

Ingredience

- **Vlašské ořechy jádra** - 20 g
- **Karo 180 g** - 16 g
- **Holandské kakao 100 g** - 20 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 1000 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 150 g
- **Cukr krystal** - 350 g
- **Banán** - 150 g
- **Kokos strouhaný** - 40 g
- **Bio Puding vanilkový, bez lepku 40 g** - 120 g
- **Samokypřící směs bílá bez lepku 1000 g** - 220 g
- **Vejce** - 500 g
- **Ovocňák Rakytníkový džem s hruškou 200 g** - 40 g

- **Bílá čokoláda** - 100 g
- **Hořká čokoláda 100 g** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

