Míša řezy bez lepku

Počet porcí: 15
Doba přípravy: 40 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Budeme potřebovat plech o rozměrech 40×30 cm a pečicí papír na jeho vyložení.

Oddělíme bílky od žloutků a z bílků (6 ks) a špetky soli vyšleháme tuhý sníh. Bílkový sníh si odložíme stranou.

Žloutky (6 ks) s cukrem (180 g) vyšleháme do pěny a přilijeme olej (130 ml).

Do žloutkové směsi postupně přidáváme mléko (130 ml) a směs BAKE-A-CAKE smíchanou s práškem do pečiva.

Na závěr opatrně vmícháme sníh z bílků.

Těsto nalijeme na plech vyložený pečicím papírem a rovnoměrně ho rozetřeme. Pečeme v troubě vyhřáté na 160 °C cca 35 minut. Před vyjmutím z trouby provedeme zkoušku špejlí (špejli zapíchneme doprostřed korpusu, a pokud ji vytáhneme čistou, je upečeno).

Ingredience na krém si necháme v pokojové teplotě.

250 g másla vyšleháme s moučkovým cukrem (150 g) a postupně přidáváme tvaroh (1 kg) a šleháme dohladka.

Krém rovnoměrně rozetřeme na vychladlý korpus a dáme do lednice vychladit.

Mezitím si připravíme čokoládovou polevu. Ve vodní lázni rozpustíme 100 g másla, odstavíme a nalámeme do něho čokoládu (150 g). Rozmícháme dohladka.

Na vychlazené řezy rozprostřeme tenkou vrstvu čokoládové polevy a necháme znovu vychladit.

Ingredience

- **Vejce** - 300 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 1 g
- **Holandské kakao 100 g** - 30 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 130 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 350 g
- **Cukr krystal** - 180 g
- **Cukr moučka** - 150 g
- **Bio Kypřicí prášek do pečiva bezfosfátový, bez lepku 12 g** - 12 g
- **Bezlepková mouka PROMIX®-PK - speciál 1000 g** - 270 g
- **Olej slunečnicový** - 130 g
- **Hořká čokoláda 100 g** - 150 g
- **Krajanka tvaroh tradiční český 250 g** - 1000 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE