

Malinový dort bez lepku

Počet porcí: 7

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V misce vyšleháme 5 bílků v tuhý sníh. V jiné misce vyšleháme 5 žloutků s cukrem (100 g). Do větší misky dáme mouku a kypřicí prášek, přidáme sníh a vyšlehané žloutky. Přilijeme 2 lžíce mléka a zlehka zamícháme. Těsto nalijeme do vymazané a vysypané dortové formy. Pečeme na 170°C na 30 minut. Dáme vychladnout. Uvaříme pudink a dáme vychladnout. Vyšleháme máslo s moučkovým cukrem a jednou lžičkou rumu, přidáme mascarpone a vychlazený pudink. Vše řádně vyšleháme. Upečený korpus podélně rozřízneme, pokapeme rumem a namažeme krém, poklademe malinami. Přiklopíme druhý korpus a celý dort promažeme krémem ozdobíme malinami a borůvkami. Pokud chceme dort větší, pečeme dva korpusy.

Ingredience

- **Vejce** - 250 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 420 g
- **Cukr krystal** - 100 g
- **Cukr moučka** - 150 g
- **Borůvky** - 150 g
- **Maliny čerstvé** - 250 g
- **Bio Pudink vanilkový, bez lepku 40 g** - 40 g
- **Jizerka bezlepková směs univerzální (zlatá) 1000 g** - 150 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 250 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 6 g
- **MEGGLE VEGANSKÝ KRÉM 250 g** - 500 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

