

Malinový dortík

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Uvaříme pudink dle návodu se 400 ml mléka. Dáme vychladnout v misce zabalené v potravinářské folii. Poté vše vyšleháme (150 g másla, 200 g mascarpone, 100 g moučkového cukru a 2 lžíce rumu) v hladký krém. V jedné misce vyšleháme z 5 bílků tuhý sníh. V druhé misce vyšleháme 5 žloutků s lžící cukru v tuhý krém. Do velké mísy dáme 150 g mouky, 90 g cukru, 2 lžíce mléka a prášek do pečiva, vyšlehané žloutky a zlehka mícháme a postupně přidáváme vyšlehaný bílý. Nalijeme na plech s pečícím papírem. Troubu si předem předehřejeme. Pečeme asi tak 15 minut na 170°C. Po vychladnutí vykrájíme větší kolečka. Na menší dortíky budeme potřebovat 3 kolečka, která promažeme krémem a poklademe malinami. Nakonec dortíky dozdobíme krémem a malinou. Tímto způsobem můžeme udělat i větší dort, maliny dodají krému úžasnou chuť.

Ingredience

- **Vejce** - 250 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 420 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 150 g
- **Cukr krystal** - 100 g
- **Cukr moučka** - 100 g
- **Maliny čerstvé** - 130 g
- **Jizerka přirozeně bezlepková směs univerzální (zelená) 1000 g** - 150 g
- **Bio Pudink vanilkový, bez lepku 40 g** - 40 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 6 g
- **MEGGLE VEGANSKÝ KRÉM 250 g** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

