Řepový dort

Počet porcí: 6
Doba přípravy: 40 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Dortovou formu si vymažeme a vysypeme. Uvařenou řepu oloupeme a najemno nastrouháme. 4 vajíčka vyšleháme se 150 g cukru. Čokoládu (120 g) rozehřejeme se 100 g másla. Mouku, nastouhanou řepu i 100 g strouaných ořechů smícháme s vajíčkami a cukrem a s čokoládovou hmotou. Přidáme kypřící prášek a hrst sekaných ořechů. Zlehka promícháme v míse a nalijeme do dortové formy. Pečeme na 170°C asi tak 45 minut. Krém je jednoduchý. Nejdříve uvaříme puding se 400 ml mléka a dáme vychladnout, poté zlehka vmícháme mascarpone. Dort rozřízneme, pokapeme uvařenou černou kávou a promažeme krémem. Na zdobení použijeme nastrouhanou čokoládou.

Ingredience

- **Červená řepa** - 300 g
- **Vejce** - 200 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 150 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 100 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 400 g
- **Cukr krystal** - 150 g
- **Jizerka přirozeně bezlepková směs univerzální (zelená) 1000 g** - 150 g
- **Bio Puding vanilkový, bez lepku 40 g** - 40 g
- **Kypřící prášek do pečiva 12 g** - 12 g
- **Hořká čokoláda 100 g** - 120 g
- **MEGGLE VEGANSKÝ KRÉM 250 g** - 250 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE