

Ovocný dort bez lepku

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nejdříve si připravíme korpus. 5 bílků vyšleháme do tuhého sněhu a 5 žloutků vyšleháme s cukrem (100 g) do tuhého krému. V jiné misce smícháme mouku, půl prášku do pečiva a postupně jemně vmísíme sníh a vyšlehané žloutky. Vznikne nám tak těsto, které dáme péct do vymazané a vysypané dortové formy. Korpus pečeme asi půl hodiny na 170 °C. Po vychladnutí korpus podélně rozpůlíme a promažeme ovocnou zavařeninou. Poté vrátíme korpus zpět do formy, bude se nám dál s dortem lépe pracovat. Následně si připravíme krém. Na plotnu dáme vařit mléko, v němž rozmícháme pudingový prášek a lžící cukru, a vaříme do zhoustnutí. Necháme vychladnout a vmícháme mascarpone. Krém dáme na korpus a poklademe ovocem a polijeme želatinou. Tu uvaříme podle návodu na sáčku. Celý dort dáme nakonec do ledničky vychladit a ztuhnout.

Ingredience

- **Vejce** - 200 g
- **Jahody** - 100 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 400 g
- **Cukr krystal** - 110 g
- **Broskve** - 120 g
- **Želatina potravinářská 20 g** - 20 g
- **Borůvky** - 100 g
- **Jizerka přirozeně bezlepková směs univerzální (zelená) 1000 g** - 150 g
- **Puding příchuť Vanilka bez lepku 38 g** - 37 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 6 g
- **Ovocňák Rakytňákový džem s hruškou 200 g** - 50 g
- **MEGGLE VEGANSKÝ KRÉM 250 g** - 250 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

