

Jogurtová buchta s čokoládou bez lepku

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nejprve si uděláme sníh ze 3 bílků a špetky soli. Žloutky si ve druhé míse vyšleháme s cukrem a vanilkovým cukrem do pěny. Do směsi přimícháme bílý jogurt a pořádně prošleháme. Potom přidáme prášek do pečiva a univerzální směs. Podle chuti můžeme přidat i kousky čokolády. Na konec opatrně do těsta vmícháme pevný sníh. Směs si nalijeme do formy (vymazané a vysypané bezlepkovou moukou, nebo alespoň použijeme na dno a stěny olej ve spreji). Pečeme na 180 °C 45 minut a poté špejlovým testem ověříme, jestli je těsto upečené. Můžeme polít čokoládou a posypat kousky ořechů.

Ingredience

- **Vejce** - 150 g
- **Jedlá sůl** - 0.5 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 40 g
- **Cukr krystal** - 150 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 6 g
- **Univerzální směs bez lepku 550 g** - 200 g
- **Kypřící prášek do pečiva 12 g** - 6 g
- **Hořká čokoláda 100 g** - 100 g
- **ZORBA jogurt smetanový bílý min. 10 % 1 kg** - 220 g

