

Proteinový palačinkový dort bez lepku

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

PALAČINKY: smícháme 500 ml mléka s obsahem sáčku, přidáme 2 vejce, vyšleháme do hladkého těsta a necháme 2 minuty odpočinout. Na pánvi lehce potřené olejem smažíme tenké palačinky.

Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni. Obě smetany vyšleháme, přidáme riccotu nebo mascarpone, cukr a ještě jednou vše prošleháme a poté lehce vmícháme rozpuštěnou čokoládu. Na vychladlé palačinky roztíráme krém a klademe jednu na druhou. Nakonec palačinky dozdobíme dle vlastní fantazie (posypeme kakaem)

Ingredience

- Vejce - 100 g
- Holandské kakao 100 g - 20 g
- Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l - 500 g
- Kysaná smetana 15% 180 g - 100 g
- Cukr moučka - 80 g
- Proteinové palačinky bez lepku 115 g - 155 g
- Krajanka smetana ke šlehání 250 ml - 100 g
- Olej slunečnicový - 10 g
- Čokoláda na vaření 100 g - 100 g
- MEGGLE VEGANSKÝ KRÉM 250 g - 250 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

