

Míša řezy s Cottage cheese

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 50 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Krém si připravíme den předem. V hrnci si uvaříme šlehačku 100 ml společně s čokoládou (100 g), dokud se vše důkladně nespojí. Nechám vychladnout a přimícháme Cottage cheese.

V míse smícháme mouku, cukr, kakao a prášek do pečiva. Přidáme olej a vlažné mléko. Žloutky (3 ks) oddělíme od bílků a zamícháme do těsta. Z bílků vyšleháme sníh, který nakonec lehce vmícháme do těsta. Těsto vlijeme na vymazaný a vysypaný plech a pečeme přibližně 30 minut na 175 C.

Vychladlý korpus rozdělíme na pláty a potřeme krémem, vrchní vrstvu krému posypeme strouhanou čokoládou.

Necháme odležet v lednici.

Ingredience

- **Vejce** - 150 g
- **Holandské kakao 100 g** - 30 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 220 g
- **Jihočeský Cottage natur 5% 150 g** - 100 g
- **Cukr krystal** - 220 g
- **Bezlepková mouka PROMIX®-PK - speciál 1000 g** - 440 g
- **Milkin smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 100 g
- **Olej slunečnicový** - 110 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 12 g
- **Hořká čokoláda 100 g** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

