

Bezlepkový medový rez s banánom

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Med rozpustíme vo vode, pridáme ho do zmesi na perník, ďalej pridáme mäkký maslo a vymiesime cesto. Cesto zabalíme do potravinovej fólie a necháme odležať v chladničke 24 hodín. Takto zabalené cesto môže v chlade odpočívať aj niekoľko dní. Odpočnuté cesto potom vyvalkáme na pomúčenej doske (na pomúčenie použijeme napríklad múku Promix UNI) na hrúbku asi 7 mm a v celku ho upečieme v rozohriatej rúre na 210 stupňov do zlatista (asi 12-14 minút). Upečený plát cesta narežeme na rovnako dlhé pásy. Tie plníme plnkou. Na plnku si privedieme šľahačku do varu a zalejeme ňou na kúsky nalámanú čokoládu (200 g). Rozmiešame až kým sa čokoláda úplne nerozpustí a necháme poriadne vychladnúť. Po vychladnutí zmeš vymiešame mixérom do hladkého krému. Krémom potom natierame jednotlivé medové pásy a na krém naukladáme na tenko nakrájané banánové kolieska. Napokon rez polejeme nad parou roztopenou čokoládou (100 g), dobre premiešanou s olejom. Polevu necháme zaschnúť. Bezlepkový medový rez chutí najlepšie, keď ho necháme odležať niekoľko hodín. Medové cesto počas tohto času pekne zmäkne a jednotlivé chute koláča sa pekne premiešajú.

Ingrediencie

- **Bezgluténový Perník v prášku 400 g** - 400 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 300 g
- **Banán** - 300 g
- **Med včelí kvetový** - 20 g
- **Pitná voda nesýtená** - 60 g
- **Olej slnečnicový** - 20 g
- **Smotana na šľahanie** - 250 g
- **Maslo** - 50 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

