

Kráľovná dezertov

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 40

Bez lepku

Postup prípravy

Do kastrólika dáme mlieko, citrónovú kôru a kryštálový cukor a zahrievame, kým sa cukor nerozpustí. Odstránime z plameňa a necháme stáť 30 minút. V miske zmiešame nadrobený chlieb s 3 žĺtkami. Vmiešame mlieko. Zmes nalejeme do vymazanej hlbkej misky na pečenie. Pečieme v predhriatej rúre 15 až 20 minút. Medzitým vyšľaháme 3 bielky dotuha. Pokračujeme v šľahaní a postupne pridávame práškový cukor. Vyberieme misku na pečenie z rúry a na povrch rozotrieme marmeládu a na ňu vyšľahané bielky. Pečieme ďalších 15 minút. Pečieme na 180 °C v teplovzdušnej rúre.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 425 g
- **Bezgluténové chleby - svetlý 360 g** - 100 g
- **Cukor múčka** - 125 g
- **Cukor kryštál** - 75 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Citrónová kôra** - 1 g
- **Ríbezľový džem** - 30 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

