

Pudingové rezy

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Všetky suroviny na cesto zmiešame a dáme na plech vyložený papierom na pečenie. Pečieme v rúre na 220 stupňov C asi 30 minút. Vychladený korpus potrieme džemom a poukladáme naň čerstvé alebo kompótované ovocie, ktoré máme radi. Zalejeme pudingovou želatínou, ktorú sme si pripravili prevarením 250 ml šťavy z ovocia, pudingového prášku a trochy cukru. Dáme stuhnúť do chladu.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 200 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 250 g
- **Jahody** - 300 g
- **Cukor kryštál** - 70 g
- **Olej repkový** - 50 g
- **Vanilkový cukor** - 20 g
- **Škorica mletá** - 3 g
- **Puding aróma Vanilka bezgluténový 38 g** - 37 g
- **Sóda bikarbóna 15 g** - 6 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 3 g
- **Marhuľový džem** - 30 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

