

Mrkvový rez bez lepku

Počet porcií: 12

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Mrkvu nastrúhame najemno a aj muškátový oriešok. Všetko ručne dobre premiešame, prisypeme múku s korením a všetko opäť dobre premiešame. Pečieme v rúre vopred vyhriatej na 140 °C asi hodinu a štvrt. Pripravíme si náplň: Najskôr urobíme klasický puding podľa receptu, iba namiesto 1 balíčka do 1/2 l dáme 2 balíčky a pridáme viac cukru (6 lyžíc). Puding necháme vychladnúť a potom zamiešame tvaroh. Krém vyšľaháme a natrieme na rozkrojený rez. Rez je možné poliať čokoládou. Pred krájaním musí byť torta v chlade, najlepšie cez noc.

Ingredencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 500 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 175 g
- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 250 g
- **Mrkva** - 250 g
- **Muškatový orech celý** - 1 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 115 g
- **Cukor kryštál** - 210 g
- **Olej slnečnicový** - 150 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Vanilkový cukor** - 20 g
- **Škorica mletá** - 5 g
- **Puding aróma Vanilka bezgluténový 38 g** - 74 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **Zázvor mletý** - 5 g
- **RAJO Laktofree jogurt smotanový biely 145 g** - 20 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

