

Dobošový rez

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Zo surovín si vypracujeme hladké cesto (600 g hl. múka, 140 g práškový cukor, 2 vajcia, 140 g masla, 200 ml mlieka a kypriaci prášok) a rozdelíme na 5 častí. Každé cesto rozvaľkáme a upečieme na opačnej strane plechu.

1 l mlieka, 10 lyžíc hrubej múky, 6 lyžíc kryštál. cukru a vanilkový cukor uvaríme. Do horúceho pudingu vmiešame kakao a čokoládu. 350 g masla vyšľaháme a opatrne po lyžiciach vmiešame vychladený puding na hladký krém. Natierame a skladáme postupne jednotlivé pláty na seba a vrchný plát natrieme a polejeme čokoládovou polevou.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 100 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 1200 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 600 g
- **KAKAO TMAVÉ LIANA EXCLUSIVE 100 g** - 20 g
- **Cukor múčka** - 140 g
- **Cukor kryštál** - 100 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Maslo** - 490 g
- **Vanilkový cukor** - 20 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g
- **Poleva tmavá 100 g** - 100 g
- **Čokoláda na varenie 100 g** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

