

Bezlepkový krémeš z medového cesta

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Medové cesto rozvalkáme medzi dvomi plátmi papiera na pečenie na tenko, popicháme ich po celej ploche vidličkou a na druhej strane plechu upečieme oba pláty. Pečieme ich na 180 stupňov v rozohriatej rúre asi 10 minút (dĺžka pečenia závisí od toho, na ako tenko rozvalkáme cesto, preto odporúčame po 8 minútach pláty medového cesta skontrolovať, aby sa príliš nevysušili).

Na plnku vyšľaháme v miske žltky s práškovým cukrom, potom do nadýchanej zmesi primiešame pudingy a opäť dobre rozmiešame. Medzitým dáme variť mlieko. Len čo začne vriieť, vlejeme ho do pudingovej zmesi a premiešame. Všetko vlejeme späť do hrnca a vrátime na sporák. Krátko povaríme, kým zmes začne hustnúť.

Na puding dáme potravinársku fóliu a necháme ho vychladnúť. Fólia pomôže tomu, aby sa na povrchu pudingu nevytvorila kožka.

Vychladnutý puding prepasírujeme cez jemné sitko, aby sme odstránili prípadné hrudky. Do pudingovej zmesi teraz vmiešame do tuha vyšľahanú šľahačku.

Na spodný plát medového cesta nanesieme pudingovú plnku a prikryjeme ju druhým plátom cesta. Aby koláč lepšie držal, odporúčame ho upevniť do obdĺžnikovej obruče.

Koláč dáme do chladničky na pár hodín, aby dobre stuhla pudingová plnka.

Bezlepkový krémeš z medového cesta podávame nakrájaný a posypaný práškovým cukrom.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 1000 g
- **Hotové bezgluténové cestá 500 g** - 1000 g
- **Cukor múčka** - 160 g
- **Smotana na šľahanie** - 250 g
- **Žítok** - 112 g
- **Puding aróma Vanilka bezgluténový 38 g** - 111 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

