

Zákusok Harlekýn bez lepku

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Bielky (7 ks) s cukrom vyšľaháme, pridáme mandľovú múku, Promix PK, preosiate kakao (2 PL), kypriaci prášok a dobre premiešame. Cesto vylejeme do maslom vymazanej tortovej formy s priemerom 24 cm a pri teplote 175°C pečieme približne 35 minút.

Medzitým si pripravíme parížsku šľahačku. Za stáleho miešania necháme zovrieť 500 ml smotany s nalámanou čokoládou (200 g) a kakaom (1 PL). Ihneď odstavíme, necháme poriadne vychladnúť najprv pri izbovej teplote a potom aspoň hodinu v chladničke a nakoniec vyšľaháme na krém. Korpus potrieme najprv parížskou šľahačkou a na to natrieme bielu šľahačku (vyšľahanou smotana 500 ml). Posypeme postrúhanou čokoládou a dáme opäť vychladiť.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 12 g
- **KAKAO TMAVÉ LIANA EXCLUSIVE 100 g** - 36 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 50 g
- **Cukor kryštál** - 200 g
- **Smotana na šľahanie** - 1000 g
- **Bielok** - 217 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g
- **Mandle jadrá** - 180 g
- **Čokoláda na varenie 100 g** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

