

Opitý Izidor bez lepku

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Na cesto najprv vymiešame maslo (150 g) s práškovým cukrom (150 g) do krému, postupne vmiešavame 4 žĺtky, až kým nie sú riadne zapracované. Pridáme mleté orechy (120 g) a múku s kypriacim práškom a vmiešame ich do zmesi. Gumenou varechou ďalej vmiešame do tuha vyšľahané 4 bielky. Pečieme na plechu vystlanom papierom na pečenie na 180 stupňoch asi 15-18 minút. Na orechovú plnku zmiešame všetky prísady (200 g mletých vlašských orechov, 100 g práškového cukru, 150 ml rumu, 1 vanilkový cukor) a necháme ich asi štvrt hodinu minút odstáť. Na kakaový krém uvaríme Zlaté Klasy v 800 ml mlieka a s cukrom (100 g) a kakaom (3 PL) na hustý puding. Necháme ho úplne vychladnúť. Vychladnutý puding postupne vŕľahávame do mäkkého masla (250 g). Orechovú plnku natrieme a uhladíme na upečenom korpuse a na ňu navrstvíme kakaový krém a uhladíme povrch. Dáme do chladničky stuhnúť. Na stuhnutý krém potom nalejeme polevu z čokolády a tuku (50 g), ktoré spolu roztopíme nad parou a necháme na koláči stuhnúť. Táto dávka vystačí na menší plech, ak budete piecť na klasickom plechu, odporúčame spraviť jej 1.5 násobok.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 70 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 800 g
- **Holandské kakao 100 g** - 60 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 320 g
- **Cukor múčka** - 250 g
- **Cukor kryštál** - 100 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Maslo** - 450 g
- **Vanilkový cukor** - 10 g
- **Zlatý klas bezgluténový 40 g** - 80 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **Čokoláda na varenie 100 g** - 150 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

