

Bezlepkový medový rez

Počet porcií: 12

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Med rozpustíme vo vode, pridáme ho do bezlepkovej zmesi na perník, ďalej pridáme mäkký tuk (50 g) a vymiesime cesto. Cesto zabalíme do potravinovej fólie a necháme odležať v chladničke 24 hodín. Takto zabalené cesto môže v chlade odpočívať aj niekoľko dní. Odpočnuté cesto potom vyvalkáme na pomúčenej doske (na pomúčenie použijeme napríklad múku Promix UNI) na hrúbku asi 7 mm a v celku ho upečieme v rozohriatej rúre na 210 stupňov do zlatista (asi 12-14 minút). Upečený plát cesta narežeme na rovnako dlhé pásy. Tie plníme plnkou. Na plnku si uvaríme puding podľa návodu, len použijeme iba 300 ml mlieka a cukor. Do vychladnutého pudingu zašľaháme 0,5 dcl rumu a potom maslo (100 g). Naplnený rez polejeme čokoládovou polevou (čokoládu sme roztopili spolu s olejom vo vodnom kúpeli). Koláč chutí najlepšie, keď je aspoň 24 hodín odležaný v chlade.

Ingrediencie

- **Bezgluténový Perník v prášku 400 g** - 400 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 300 g
- **Med včelí kvetový** - 30 g
- **Pitná voda nesýtená** - 60 g
- **Cukor kryštál** - 50 g
- **Olej slnečnicový** - 25 g
- **Maslo** - 150 g
- **Puding aróma Vanilka bezgluténový 38 g** - 37 g
- **Čokoláda na varenie 100 g** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

