

Bezlepková Doboška

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

V mise šľaháme bielka (9 ks) so soľou a postupne pridávame kryšt. cukor (200 g), až kým nevznikne tuhý sneh. V inej mise vyšľaháme mäkké maslo (150 g), vanilku (1 ČL pravej mletej vanilky) a práškový cukor (30 g), po jednom zašľahávame žĺtky (9 ks). Do žltkovej zmesi vmiešame polovicu bielkového snehu, potom rovnako opatrne vmiešame múku, 6 PL nasekaných alebo mletých mandlí a napokon druhú polovicu snehu. Na menší plech dáme papier na pečenie a nanesieme naň 1/5 cesta, ktoré pečieme na 200 stupňoch 10-12 min. Takto upečieme 5 plátov cesta. Na krém uvaríme puding podľa návodu (400 ml mlieka a 200 g cukru), stiahneme z ohňa a primiešame 2 žĺtky. Ešte na chvíľu za stáleho miešania povaríme. Prikryjeme potravinovou fóliou, aby sa neurobila na pudingu kožka a necháme vychladnúť. Zatiaľ roztopíme čokoládu (200 g) a necháme vychladnúť. Maslo (300 g) a práškový cukor (100 g) vymiešame do hladka, prišľaháme vanilkový krém a napokon aj roztopenú čokoládu. Krém nanášame rovnomerne na pláty cesta a vrstvíme. Na poslednú vrstvu cesta natrieme polevu z roztopenej čokolády (200 g) s olejom (4 PL) a necháme stuhnúť.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 180 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 400 g
- **Cukor múčka** - 130 g
- **Cukor kryštál** - 400 g
- **Olej slnečnicový** - 48 g
- **Vajcia** - 450 g
- **Maslo** - 450 g
- **Žítok** - 56 g
- **Puding aróma Vanilka bezgluténový 38 g** - 50 g
- **Mandle jadrá** - 72 g
- **Čokoláda na varenie 100 g** - 400 g
- **Jedlá soľ** - 1 g
- **Vanilkový struk** - 0.5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

