Kokosovo kávové rezy bez lepku

Počet porcií: 10
Čas prípravy: 45 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Z bielok (7 ks) a cukru (300 g) ušľaháme tuhý sneh. Pridáme doňho kokos, bezlepkovú krupicu a štipku kypriaceho pášku a gumenou varechou zľahka vmiešame, aby sme ponechali zmes pekne nadýchanú. Nalejeme na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme v rozohriatej rúre na 180 stupňoch asi 20 minút. Na plnku necháme zovrieť mlieko s lyžicou mletej zrnkovej kávy. Vo väčšej mise vymiešame 3 žĺtky, pudingový prášok, kukuričný škrob a práškový cukor (200 g) do hladka. Keď mlieko zovrie, vlejeme ho do vaječnej zmesi, premiešame a vlejeme späť do hrnca. Privedieme do varu a povaríme asi 3 minúty, kým sa nám nevytvorí hustý puding. Necháme vychladnúť (na nádobu dáme potravinovú fóliu, aby sa nám na pudingu nespravila kožka). Po vychladnutí všľaháme do pudingu zmäkknuté maslo. Krém rovnomerne nanesieme na upečený koláč. Necháme vchladničke zatuhnúť. Na tuhý krém teraz môžeme naniesť čokoládovú polevu, čokoládu (150 g) roztopíme vo vodnom kúpeli, pridáme tuk (1 PL) a olej a riadne rozmiešame. Natrieme na koláč, uhladíme a necháme stuhnúť.

Ingrediencie

- **KRUPICA bezgluténová 500 g** - 60 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 300 g
- **Kokos strúhaný** - 250 g
- **Cukor múčka** - 500 g
- **Olej slnečnicový** - 10 g
- **Maslo** - 250 g
- **Žítok** - 74 g
- **Bielok** - 217 g
- **Rezistentný škrob** - 12 g
- **Zlatý klas bezgluténový 40 g** - 40 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 1 g
- **Čokoláda na varenie 100 g** - 150 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE