

Parozzo

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 50 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Žĺtka (5 ks) oddelíme od bielok (5 ks). Vymiešame maslo, 50 g cukru, citrónovú kôru a vanilkový extrakt. Do tejto zmesi pomaly zapracujeme žĺtka. Múku, mandle a prášok do pečiva dobre zamiešame a polovicu zapracujeme do vaječnej zmesi. Bielka vyšľaháme spolu s cukrom a soľou. Polovicu vyšľahaných bielkov preložíme do zmesi a zapracujeme do nej zvyšok múky a nakoniec pridáme zvyšnú časť vyšľahaných bielkov. Vylejeme do formy. Pečieme asi 20-25 minút v rúre pri teplote 180-200 °C. Necháme vychladnúť a vyberieme z formy. Horkú čokoládu rozpustíme, za stáleho miešania pridáme olivový olej a vylejeme na vychladený zákusok. Vidličkou spravíme dekoračné zárezy.

Ingrediencie

- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 200 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 100 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Cukor kryštál** - 100 g
- **Vajcia** - 250 g
- **Citrónová kôra** - 2 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **Mandle jadrá** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g
- **Vanilkový struk** - 1 g
- **Hera maslová príchuť 250 g** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

