

Zákusok s bananom alebo kivi

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Žĺtky (6 ks) s cukrom (6 PL) vyšľaháme do peny, pridáme múku (6 lyžíc polohrubej) zmiešanú s kypriacim práškom a tuhý sneh z bielkov (6 ks). Nalejeme na vymastený a múkou vysypaný plech a dáme upiecť. Zo smotany a vanilínového cukru vyšľaháme šľahačku, pridáme práškový cukor (2 PL) a pochúťkovú smotanu. Rozmiešame a zmes natrieme na vychladnuté cesto. Banán alebo olúpané kivi nakrájame na tenké plátky a poukladáme na povrch koláča. Zalejeme sirupovou polevou z 5 dl vody, 1 balíčka krémového vanilkového prášku, 1 balíčka vanilínového cukru a 1 dl banánového alebo kivi sirupu. Všetko spolu uvaríme a vychladnutým koláč polejeme. Vložíme do chladničky stuhnúť.

Ingrediencie

- **JIZERKA - prirodzene bezlepková zmes univerzálna 1000 g** - 90 g
- **Kiwi** - 250 g
- **Cukor múčka** - 120 g
- **Vajcia** - 300 g
- **Vanilkový cukor** - 12 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g
- **RAJO Laktofree smotana na šľahanie 30% 200 ml** - 250 g
- **RAJO Laktofree kyslá smotana 200 g 14%** - 500 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

