

Čokoládové adventné rezy

Počet porcií: 20

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

V mise vyšľaháme maslo, práškový cukor, škoricový cukor (1 zarovnaná KL) a korenie šľahačom na najvyššom stupni do peny. Postupne po jednom zašľaháme vajcia (6 ks). Múku zmiešame s pudingovým práškom a kypriacim práškom (2 zarovnané KL), vaječnou penou a opatrne ručne zamiešame. Cesto nalejeme na vymastený a múkou vysypaný plech (30 x 40 cm) a uhladíme. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme. Elektrická rúra: 180°C. Teplovzdušná rúra: 160°C. Doba pečenia asi 35 minút. Vychladnutý korpus pozdĺžne raz rozrežeme, natrieme polovicou marmelády a priložíme druhú polovicu korpusu. Zvyšnú marmeládu v hrnčeku za stáleho miešania rozpustíme. Horúcou marmeládou potrieme celý povrch rezov a uložíme ich na ½ hodiny do chladničky. Polevu pripravíme podľa návodu na obale, nalejeme na korpus, rozotrieme a dozdobíme vložkami. Po stuhnutí krájame na rezy.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 150 g
- **Cukor múčka** - 230 g
- **Vajcia** - 300 g
- **Škoricový cukor** - 12 g
- **Puding aróma Čokoláda bezgluténový 46 g** - 138 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 10 g
- **Kypriaci prášok do perníka 20 g** - 6 g
- **Poleva tmavá 100 g** - 200 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 200 g
- **Marhuľový džem** - 450 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

