

Bezlepková domáca Marlenka

Počet porcií: 12

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Obe medové cestá spolu premiesime na jemne pomúčenej doske. Cesto rozdelíme na 2 rovnaké časti a každú vyvalkáme na asi 3 mm. Pláty cesta pečieme na 160 stupňoch asi 12 minút. Necháme vychladnúť. Na plnku uvaríme z pudingov, 600 ml mlieka a 4 PL cukru hustý puding (ako podľa návodu) a necháme ho úplne vychladnúť. Zmäknuté maslo vyšľaháme do krému a po troche primiešavame vychladnutý puding, až kým nám vznikne hladký krém. Do krému vmiešame rum (pol deci). Upečené pláty cesta rozdelíme na rovnaké polovice, zarovnáme kraje a rozmrvené odrezky odložíme. Na pláty cesta nanášame plnku a prekladáme ich ďalším plátom. Povrch a boky koláča potrieme zvyšným krémom a na krém nanesieme omrvinky cesta zmiešané s nasekanými orechami. Ozdobíme polovičkami orechov.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 600 g
- **Linecké bezgluténové cesto - chladené 500 g** - 1000 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 50 g
- **Cukor kryštál** - 48 g
- **Maslo** - 250 g
- **Puding aróma Vanilka bezgluténový 38 g** - 74 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

