

Pro inspiraci – bezlepkové dobroty z hroznové moučky

Piškotový řez

(180 °C na 30 minut)

6 ks vejce
200g cukr krystal
100g hroznová moučka
100g bezlepková mouka

Krém:

- 250 g másla + 250 g salka
- ovoce na ozdobu



Moučník s tvarohem

(160 °C na 30 minut)

1 ks vejce
1 hrnek cukr krystal
1 hrnek hroznová moučka
1 hrnek bezlepková mouka lepivá
1ks vanilkový cukr
1 ks mléka
½ hrnku oleje
1 ks prášek do pečiva

Náplň:

- 250g tvaroh
- 3 lžíce cukr krystal
- špetka soli
- 1 žloutek
- 400g ovoce
- posypat drobenkou z hroznové mouky



Kakaový dort (23 cm)

(170°C na 20 minut, pak 150 °C na 20 minut)

6 ks vejce
180 g cukr krupice
1 lžíce vanilkového cukru
40g hroznová moučka
40g mandlová mouka
40g kakao
80g kakaový puding (2 sáčky)
30g olej

Krém:

- 400g mascarpone
- 300 ml smetany ke šlehání
- 200g cukr moučka
- ovoce na ozdobu

