



Bezlepkové hrh hrk řezy s jahodami

asi 24 porcí

snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme obě mouky se škrobem, kypřícím práškem, cukrem a vanilínovým cukrem. Přidáme vejce, olej a mléko a ručně vymícháme dohladka. Těsto nanese na vymazaný a moukou vysypaný plech a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C
Horkovzdušná trouba: 180 °C
Doba pečení: asi 20 minut

- 2 Korpus necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně vlijeme do uzavíratelné nádoby o objemu 3 l kompoty i se šťávou. Přilijeme smetanu ke šlehání, přidáme pudink bez vaření a Smeta-fix. Mísu pevně uzavřeme víkem. Několikrát intenzivně protřepeme (celkem 15-30 vteřin) tak, aby byly všechny přísady dobře promíchané. Vše ještě důkladně promícháme metličkou nebo vařečkou, abychom suché přísady odstranili z okraje mísy a vmíchali do náplně. Náplň nanese na korpus a uhladíme.
- 4 Na ozdobení smetanu s cukrem vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Šlehačku rozetřeme na povrch náplně a uhladíme. Povrch posypeme zdobením tmavým a uložíme asi na 2 hodiny do chladničky, nejlépe však do druhého dne.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)
uzavíratelnou nádobu (objem asi 3 l)

Na těsto:

150 g hladká mouka kukuřičná
100 g rýžová mouka
70 g Gustin bez lepku Dr. Oetker
1 balíček Kypřící prášek do pečiva Dr. Oetker
200 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
2 ks vejce
125 ml olej
125 ml mléko polotučné

Na náplň:

820 g kompot jahodový (po odkapání)
250 ml smetana ke šlehání 33%
2 balíčky Crème Olé vanilka příchutí Dr. Oetker
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker

Na ozdobení:

500 ml smetana ke šlehání 33%
2 zarovnaná PL cukr
1 balení Zdobení tmavé Dr. Oetker

