



Bezlepkové trasené jahodové rezy s Gustinom

bezgluténové osviežujúce rezy

24 porcií    jednoduchá príprava  do 40 minút



- 1 Na prípravu cesta v mise zmiešame obe múky so škrobom, kypriacim práškom, cukrom a vanilínovým cukrom. Pridáme vajcia, olej a mlieko a ručne vymiešame dohladka. Cesto nanesieme na vymastený a múkou vysypaný plech a uhladíme. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 200 °C
Teplovzdušná rúra: 180 °C
Doba pečenia: 20 Minút

- 2 Korpus necháme vychladnúť.
- 3 Na prípravu náplne vlejeme do uzatvárateľnej nádoby s objemom 3 l kompóty aj so šťavou. Prilejeme smotanu na šľahanie, pridáme puding bez varenia a Smeta-fix. Misu pevne uzavrieme vekom. Niekoľkokrát intenzívne pretrepeme (celkovo 15 - 30 sekúnd), aby sa všetky prísady dobre premiešali. Všetko ešte dôkladne premiešame metličkou alebo vareškou, aby sme suché prísady odstránili z okraja misy a vmiešali do náplne. Náplň nanesieme na korpus a uhladíme.

Prísady:

Na cesto:

150 g kukuričná múka hladká
100 g ryžová múka
70 g Gustin bezgluténový Dr. Oetker
1 balíček Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker
200 g cukor
1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker
2 vajce
125 ml olej
125 ml mlieko

Na náplň:

2 ks kompót jahodový (hmotnosť 820 g)
250 ml smotana na šľahanie (33%)
2 balíčky Crème Olé aróma vanilka Dr. Oetker
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker

Na ozdobenie:

500 ml smotana na šľahanie (33%)
2 zarovnaná PL cukor
Zdobenie tmavé Dr. Oetker

Ešte potrebujeme:

plech na pečenie (30 x 40 cm)
uzatvárateľná nádoba (objem asi 3l)





- 4 Na ozdobenie smotanu s cukrom vyšľaháme elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dotuha. Šľahačku rozotrieme na povrch náplne a uhladíme. Povrch posypeme tmavým zdobením a odložíme asi na 2 hodiny do chladničky, najlepšie však do druhého dňa.

