

Narozeninový dort Harryho Pottera

🕒 60 minut

náročnost ●●●○

Nejen na Halloween, ale třeba jako narozeninový dort pro milovníky tohoto kouzelníka oceníte recept od Radky Vrzalové.



"Tenhle dort v té klasické lepkové variantě jsem hrozně dlouho nevnímala, ale pak mě vlastně uchvátil a tak trochu dojmul a tak jsem se snažila, aby si ho mohlo vychutnat co nejvíce dětí s různými zdravotními dietami.... " říká Radka Vrzalová, autorka receptu.

Ingredience

- 150g mladé cuketky jemně strouhané (dužnina bez pecek)
- 170g cukru krupice + 1 cukr vanilkový + 3 g soli
- 150ml řepkového oleje
- 150ml kokosového mléka (My love)
- šťáva a kůra z 1 malého BIO citrónu
- 50g jemného strouhaného kokosu
- 270g samokypřící mouky + 30g cizrnové mouky jemné
- 1 pol. lžice octa + 1 káv. lžička Tuzemáku
- 5g kypřícího prášku a 3g jedlé sody

Na krém

- Vyšleháme 2 balení bezlaktóz. pomazánkového másla od Madety a 3 balení Lipánka bez laktózy s 3 vrch. polévkovými lžicemi ostružinového džemu, dosladíme podle chuti a přidáme šťávu a kůru z Bio citrónu, též podle chuti.

Na písmenka

- cca 100g marcipánu obarvené gelovou barvou Wilton spring green

Návod na přípravu

Směs cuketky smíchejte s cukrem, solí a citrónem, přimíchejte olej, kokosové mléko. Střídavě (na 2x) opatrně přimíchejte směs mouk s kokosem a poslední kypřící prášek se sodou a ocet s rumem.

Rozprostřete těsto do připravené formy. Pečte ve vyhřáté troubě na statické teplo na 175 stupňů, až je špejle po vytažení z těsta suchá. Prvních 30 minut troubu vůbec neotvírejte. Trvá to cca 45 minut.

Korpus po upečení nechte 10 minut vychladnout ve formě, pak velmi opatrně uvolněte a pomocí papíru jen posuňte na mřížku, kde úplně vychladne. Vychladlý potřete rovnoměrně krémem a dozdobte obarvenými marcipánovými písmeny.

Nechce se inspirovat a koukněte na další báječné [bezlaktózové recepty](#) od Radky Vrzalové.