DŘEVOZPRACUJÍCÍCH STROJŮ, nabídku stále rozšiřujeme.
Kmenová pásová pila RST-6 manuál
Cena 133 000,- Kč + 21%DPH
Procesor DR-20
štípací tlak 20 tun prořez 38cm
Cena 165 000,- Kč + 21%DPH
www.drekosmade.cz jen kvalitní a prověřené stroje se zárukou

Altány, lavičky a další mobiliář z kvalitního akátového dřeva
Záruka 5 let
životnost až 50 let
od největšího zpracovatele akátového dřeva v České republice
www.kuly.cz
(+420) 721 858 593
kuly.cz
Mgr. Marek Navrátilík
navratilik@seznam.cz

UNIFORM ... 25 LET TIŠTĚNÉ REKLAMY K VAŠÍ SPOKOJENOSTI

Bezhladoveni.cz

5. Tekutou směs vlijeme k sypké, důkladně zpracujeme v tekutější těsto.
6. Těsto vlijeme do dortové formy vyložené pečicím papírem a pečeme zhruba 45 minut.
7. Mezitím si připravíme šlehačku.
8. Otevřeme plechovku kokosového mléka – použijeme pouze tučnou část – a vyšleháme ji spolu s vanilkovým práškem, kešu máslem a medem v tuhou šlehačku.
9. Vychladlý korpus můžeme přepůlit a promazat jej i uprostřed.
10. Já jej tentokrát jen potřela na povrchu. Ozdobíme jahodami, mátou a dáme chladit do lednice.

TYP JÍDLA: Zdravé mlsání
ZPŮSOB PŘÍPRAVY: Pečení
STRAVOVACÍ STYL: Bez laktózy, Vegetarian

Zdravý dort pro vegany

Dort k narozeninám, svatbě či jiné příležitosti nemusí být plný máslového krému, čokoládové polevy, marcipánu, vajec, bílé mouky nebo cukru.

MNOŽSTVÍ: 1 porce

Ingredience

Na korpus
1 středně velká červená řepa
1 hrnek rýžové mouky
1 hrnek ovesné mouky
2 lžíce raw kakaového prášku
½ hrnku kokosového cukru
1 lžička prášku do pečiva bez fosfátů
špetka soli
1 lžička vanilkového extraktu
¼ hrnku kokosového oleje
1 hrnek rostlinného mléka
Na šlehačku
1 plechovka kokosového mléka
špetka vanilkového prášku
2 lžíce šťávy z červené řepy
2 lžíce rýžového sirupu

Postup

www.bezhladoveni.cz