

Mandľovo-citrónové palacinky s malinovým sugom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Vanilková omáčka: Žĺtky (2) rozmiešame s vanilkou a cukrom (35 g). V hrnci prevaríme viac než polovicu mlieka (150 ml). Zvyšok studeného mlieka (100 ml) zmiešame so zemiakovým škrobom (5 g) a zvolna vlietame do horúceho mlieka. Za stáleho miešania opäť uvedieme do varu. Horúcu hmotu stále miešame a postupne ju spájame s rozmiešanými žĺtkami. Vychladíme, pritom niekoľkokrát zamiešame, aby na povrchu nevznikla kožka.

30 g masla rozpustíme. 75 g múky, štipku soli a 30 g mletých mandlí zmiešame v miske. Dohľadka vymiešame 130 ml mlieka, lyžicu medu, dve vajcia a kôru. Maliny necháme odkvapkať na site do hrnca. Šťavu z malín privedieme do varu s dvoma lyžicami cukru. Zmiešame lyžicu škrobu s dvoma lyžicami vody a pridáme do malinovej šťavy. Zložíme z platne a pridáme maliny. V panvici rozohrejeme tuk a upečieme z cesta palacinky. 120 ml vanilkovej omáčky zmiešame so 100 g jogurtu. Palacinky pripravíme na tanieri, naplníme malinovým sugom, prelejeme omáčkou, posypeme čerstvými malinami a mandľovými lupienkami, ozdobíme mäťou.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 75 g
- **Elinas jogurt gréckeho typu med s orieškom 150 g** - 100 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 380 g
- **Mäta pieporná** - 5 g
- **Maliny čerstvé** - 350 g
- **Med včelí kvetový** - 5 g
- **Pitná voda nesýtená** - 20 g
- **Cukor múčka** - 35 g
- **Cukor kryštál** - 20 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Maslo** - 20 g
- **Žítok** - 40 g
- **Vanilkový cukor** - 6 g
- **Rezistentný škrob** - 15 g
- **Citrónová kôra** - 3 g
- **Mandle jadrá** - 70 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

