

Krémové košíčky s ovocím

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 50 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Múku zmiešame s práškom do pečiva, cukrom (50 g), pridáme vanilkový cukor, žĺtky, kyslú smotanu a maslo (ktoré by malo mať izbovú teplotu). Zo surovín by nám malo vzniknúť hladké cesto, ktoré zabalíme do potravinovej fólie a dáme do chladničky odležať na cca 30 min. Tenko vyvaľkané cesto vykrajujeme pomocou formičiek, mali by sme dostať asi 20 koliesok. Vykrojené kolieska kladieme do foriem na košíčky tak, aby sme zakryli dno a okraj formy. Na dne formičky cesto poprepichujeme vidličkou. Pečieme v rúre predhriatej na 180 °C cca 15 minút tak, aby boli košíčky pekne žlté. Kým sa košíčky dopečú, pripravíme si krém. Pudingový prášok zmiešame s trochou mlieka a zvyšným cukrom (30 g). Zvyšok mlieka privedieme do varu. Pripravenú zmes vlejeme za stáleho miešania do vriaceho mlieka a cca 2 minúty povaríme. Keď je puding hustý, odstavíme ho z platne. Následne primiešame mliečnu čokoládu. Vzniknutým krémom naplníme upečené košíčky, dozdobíme ovocím a dáme vychladiť do chladničky.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 275 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 500 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14%** 200 g - 10 g
- **Jahody** - 100 g
- **Čučoriedky** - 100 g
- **Maliny čerstvé** - 100 g
- **Cukor kryštál** - 80 g
- **Maslo** - 120 g
- **Ríbezle** - 100 g
- **Žitok** - 56 g
- **Vanilkový cukor** - 12 g
- **Puding aróma Vanilka bezgluténový 38 g** - 37 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g
- **Čokoláda mliečna 100 g** - 150 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

