

Odpaľované koláčiky s maslovým krémom

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Do menšieho hrnca dáme mlieko, tuk alebo maslo (125 g) a necháme variť, kým sa tuk vo vode celkom nerozpustí, pridáme soľ a zamiešame. Znížime teplotu a do tukovej tekutiny prisypávame bezlepkovú múku Promix PK špeciál a vareškou miešame. Vytvorí sa nám hustá lepkavá hmota, miešame ju na slabom ohni, kým nenastane efekt „odpaľovania“, t. j. cesto je kompaktné a odlepuje sa od okrajov hrnca. Trvá to celé asi minútu až dve.

Takto zamiešané cesto dáme vychladnúť. Počas chladnutia ho občas premiešame, aby sme späť vmiešali tuk, ktorý sa môže oddeľovať. Do vychladeného cesta potom po jednom zašľahávame mixérom 2 celé vajcia a 2 žĺtky. Vznikne nám žltá kaša, ktorú naplníme do zdobiaceho vrecúška a na plech vyložený papierom na pečenie nanášame asi 10 cm dlhé tyčinky. Prípadne môžeme tvarovať venčeky alebo guľky. Pokropíme vodou a pečieme v dobre rozohriatej rúre na 200 °C asi 20 – 25 minút do zlatohneda.

Upečené tyčinky necháme vychladnúť, prerežeme ich vodorovne a naplníme maslovým krémom.

Na maslový krém: Dáme do kastrólika pol deci vody a cukor (z ktorého odoberieme jednu veľkú lyžicu). Dáme variť, kým celá zmes nezačne vriieť a bublať. V tom okamihu začneme v čistej mise šľahať dva bielky, ktoré nám zostali pri príprave cesta, spolu s odloženou lyžicou cukru. Šľaháme najprv pomaly, len aby sa nám vytvorila mäkká pena. Zároveň sledujeme cukrový rozvar. Pokiaľ máme teplomer, potrebujeme dosiahnuť celkovú teplotu rozvaru 120 stupňov. Pokiaľ teplomer nemáme, rozvar musí dosiahnuť sirupovitú konzistenciu a musí sa začať sfarbovať. Rozvar teraz postupne prilievame do bielkov, pričom stále šľaháme mixérom. Hneď ako je celý rozvar v bielkov, neprestávame šľahať a šľaháme, kým nie je bielkový sneh celkom tuhý a misa, v ktorej šľaháme, vychladená.

Do bielkového krému teraz vmiešame kúsky zmäknutého masla. Touto plnkou naplníme bezlepkové odpaľované koláčiky a uchováваме ich v chlade. Pred podávaním ich môžeme posypať práškovým cukrom.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 150 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 300 g
- **Pitná voda nesýtená** - 50 g
- **Cukor kryštál** - 150 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Maslo** - 270 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

