

Čokoládové kocky bezlepkové

Počet porcií: 20

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Suroviny na cesto (múky, 50 g cukru, vanilkový cukor, vajce, 80 g masla, 40 ml mlieka, kypriaci prášok, kakao), dobre prehnetieme a necháme odležať v chlade. Cesto rozvaľkáme na plát asi 3 mm hrubý a vykrajujeme štvorčeky. Pečieme pri 160 °C asi 12 min. Zlepujeme čokoládovým maslovým krémom, ktorý si pripravíme takto. Dobre rozmiešame maslo s práškovým cukrom približne v pomere 1 : 1 (cukru radšej menej, pokiaľ chceme menej sladký). Do tejto hmoty pomaly vtierame trochu kaše (hustého, vychladeného pudingu) z mlieka a kukuričného škrobu. Pridáme také množstvo, aby nám krém chutil. Chuť doladíme primiešaním čokolády zmäknutej vo vodnom kúpeli (ale nie teplej) a trochy rumu. Povrch kocky prelejeme čokoládovou polevou a dozdobíme.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 170 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 290 g
- **Holandské kakao 100 g** - 10 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 100 g
- **Cukor múčka** - 130 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Kukuričná múka 1 kg** - 30 g
- **Maslo** - 180 g
- **Vanilkový cukor** - 20 g
- **Rezistentný škrob** - 30 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

