

# Čokoládové minitortičky bez lepku

**Počet porcií:** 5

**Čas prípravy:** 35 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Najprv si pripravíme základ na plnku – parížsku šľahačku. Šľahačku privedieme do varu a potom ňou zalejeme nadrobno nasekanú čokoládu. Rozmiešame ju, až kým sa čokoláda úplne nerozpustí. Potom túto zmes dáme vychladnúť a následne ju dáme do chladničky, aby sme ju poriadne zachladili.

Múku preosejeme spolu s kypriacim práškom a kakaom. 4 žĺtky šľaháme spolu s práškovým cukrom do penista, potom pridáme olej a ešte raz dobre vyšľaháme. 4 bielky vyšľaháme do tuha.

Do žltkovej zmesi pridáme preosiatu múku s kakaom a kypriacim práškom a zľahka ich vmiešame gumenou varechou. Napokon do tejto zmesi vmiešame aj bielkový sneh.

Nalejeme na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme v rozohriatej rúre na 180 stupňoch asi 15-20 minút, kým je korpus upečený tak, že je pružný na dotyk.

Korpus necháme vychladnúť a potom z neho vykrajujeme okrúhle tortičky (môžeme ho ale aj nakrájať na štvorčeky). Na všetky čokoládové minitortičky bez lepku nanesieme zdobiacim vreckom krém, ktorý si pripravíme tak, že vychladenú parížsku šľahačku vyšľaháme mixérom. Nakoniec dozdobíme minitortičky čučoriedkou a roztopenou čokoládou.

## Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 120 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 200 g
- **Čučoriedky** - 25 g
- **Cukor múčka** - 100 g
- **Olej slnečnicový** - 25 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Smotana na šľahanie** - 250 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **Prírodné kakao 100 g** - 12 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

