

Bezlepkové tiramisu s domácimi piškótami

Počet porcií: 5

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Najprv si pripravíme krém. Do menšieho hrnca dáme zovrieť trochu vody. Naň umiestnime antikorovú misu, do ktorej sme dali žĺtky (5 ks) s krupicovým cukrom (100 g). Metličkou šľaháme nad parou, kým nezískame hustý krém. Trvá to približne 10 minút. Po vyšľahaní necháme úplne vychladnúť. V inej mise si mixérom rozmiešame mascarpone, ktorý potom jemne, už iba metličkou vmiešame do žĺtkového krému. Nakoniec si vyšľaháme šľahačku a opatrne zapracujeme do zmesi. Je dôležité, aby bola šľahačka dobre vychladená, takže ju necháme do poslednej chvíle v chladničke. Hotový krém dáme chladiť aspoň na hodinu do chladničky.

Medzitým si pripravíme cesto na piškóty. Do väčšej misy dáme vajcia (4 ks) s oboma cukrami (70 g krupicového cukru a 70 g práškového cukru) a vyšľaháme mixérom do peny. Postupne pridávame preosiatu múku a gumenou varechou jemne zamiešavame do zmesi. Nakoniec ešte premiešame trochu metličkou, aby sme z cesta odstránili hrudky. Zmes dáme do cukrárskeho vrečka s hladkou špičkou a nanášame do pripraveného plechu. Ak máme plech s tvarovanými formami na dlhé piškóty, vymastíme ho trochou oleja a naplníme cestom po okraj. Ak máme obyčajný plech, vystelieme ho papierom na pečenie a striekame cesto v tvare piškót dlhých približne 10 cm. Keď máme cesto nastriekané, posypeme ho krupicovým cukrom, čím získame efekt talianskych piškót "Savoardi". Dáme do rúry vyhriatej na 220°C a pečieme cca 7 – 8 minút do zlatista. Kým sa pečú piškóty, uvaríme silnú čiernu kávu (400 ml), v ktorej rozpustíme cukor (2 ČL). Pridáme alkohol (2 PL amaretta, koňaku, brandy alebo rumu) a vychladnutú potom nalejeme do väčšej plytkej nádoby s plochým dnom.

Piškóty krátko namáčame v káve tak, aby sa nerozmočili. Prvých desať ukladáme na podlhovastú misu tesne vedľa seba a rovnomerne na ne natrieme vrstvu krému. Z ďalších desiatich piškót urobíme druhú vrstvu a na vrch opäť rozotrieme zvyšný krém. Takto dáme tiramisu stuhnúť do chladničky, najlepšie cez noc. Pred podávaním posypeme kakaom a trochou práškového cukru.

Ingrediencie

- **Karo 180 g** - 30 g
- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 140 g
- **Holandské kakao 100 g** - 10 g
- **Pitná voda nesýtená** - 400 g
- **Cukor múčka** - 70 g
- **Cukor kryštál** - 200 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Smotana na šľahanie** - 150 g
- **Žítok** - 140 g
- **RAJO Vegan krém a la mascarpone 250 g** - 500 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

