Bezlepkové košíčky s karamelovou šľahačkou

Počet porcií: 20
Čas prípravy: 45 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Najprv si pripravíme karamel. V hrnci necháme na slabom ohni roztopiť cukor (150 g), keď sa sfarbí do jantárova, pridáme doň 50 ml šľahačky a miešame, kým sa nerozpustí. Napokon vmiešame maslo (50 g). Z hotového karamelu odoberieme 3 lyžice a zmiešame ich so zvyšnou šľahačkou (vyšľahanou smotana 200 ml). Necháme spolu zovrieť a potom vychladnúť (ideálne cez noc, inak sa šľahačka nemusí dať vyšľahať).

Na košíčky si premiesime medové cesto, natlačíme ho do formičiek (z jedného cesta nám vyšlo 60 malých košíčkov) a pečieme na 170 stupňoch asi 12 minút.

Upečené a vychladnuté košíčky plníme (ideálne krátko pred podávaním) vyšľahanou karamelovou šľahačkou a posýpame lieskovcami.

Ingrediencie

- **Hotové bezgluténové cestá 500 g** - 500 g
- **Cukor kryštál** - 150 g
- **Lieskové orechy** - 50 g
- **Smotana na šľahanie** - 200 g
- **Maslo** - 50 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO
CELIATICA.SK
VÁŠ ZOZNAM ONLINE