

# Pečený tvarohový závin bez lepku

**Počet porcií:** 16

**Čas prípravy:** 1 hodina

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Cesto na bezlepkové cestoviny začíname pripravovať premiešaním sypkých surovín v mise (múka, kukuričný škrob (50 g), soľ a chia). Potom pridáme 3 vajcia, olej a 3 PL vody a začneme miešať lyžicou. Jednotlivé suroviny sa nám postupne začnú spájať. Keď máme stále mrveničkovú konzistenciu, pridávame po lyžiciach vodu. Keď sa suroviny spoja dokopy, začneme ich miesiť rukou. Miesime dlhšie, asi 10 minút, kým cesto nenadobudne pružnú a hladkú konzistenciu. Vymiesené cesto zabalíme do potravinárskej fólie a necháme ho pri izbovej teplote aspoň pol hodinu odpočívať.

Cesto rozvalkáte na tenučko (na dobre pomúčenej pracovnej doske). Na plnku rozmiešame v miske 500 g jemného tvarohu, 2 lyžice šľahačky, 3 žĺtky, asi 2 lyžice sušených hrozienok, 2 kopcovité lyžice kukuričného škrobu, šťavu a kôru z 1 chemicky neošetreného citróna. Bielky (3 ks) vyšľaháme dotuha s asi 2-3 PL kryštálového cukru a zľahka túto hmotu vmiešame do žĺtkovo-tvarohovej masy. Do stredu cesta nanesieme polovicu plnky a cez plnku preložíme najprv pravú a ľavú časť cesta a potom ešte uzavrieme závin zospodu a zvrchu tak, aby plnka nevytiekla. Závin prenesieme do zapekacej formy. Závin na povrchu jemne narežeme nožom, aby mala skadiaľ unikať para a závin nepraskol. Závin pred pečením potrieme žĺtkom rozmiešaným s lyžicou roztopeného masla. Z tejto dávky nám vyjdú dva záviny. Pečieme na 180 stupňoch asu 40 minút. Pred podávaním posypeme práškovým cukrom.

## Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 250 g
- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 500 g
- **Citróny** - 50 g
- **Pitná voda nesýtená** - 40 g
- **Cukor múčka** - 15 g
- **Cukor kryštál** - 30 g
- **Hrozienka** - 20 g
- **Olej slnečnicový** - 12 g
- **Vajcia** - 300 g
- **Smotana na šľahanie** - 24 g
- **Maslo** - 10 g
- **Žítok** - 28 g
- **Rezistentný škrob** - 80 g
- **Jedlá soľ** - 6 g
- **Chia semienka** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

