

Bezlepková roláda z pohánkovej múky

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Žĺtky (4 ks) šľaháme s cukrom (4 PL) do bledého krému, potom pridáme mleté mandle (3 PL), pohánkovú múku (2 PL), múku (1 PL) a škoricu. Pridáme vodu a vyšľaháme. Napokon zľahka vmiešame do tuha vyšľahané bielky (4 ks). Zmes nalejeme a kartou rozotrieme na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečieme na 180 stupňoch cca 10-12 minút. Po dopečení hneď za tepla zrolujeme aj s papierom a takto necháme vychladnúť.

Všetky prísady na krém (250 g krémového tvarohu bez hrudiek, 1 balíček vanilkového cukru a kôra z polovice bio citróna) vyšľaháme v miske. Rozrolovanú roládu najprv potrieme čučoriedkovými lekvárom, potom nanesieme krém, povrch uhladíme a roládu späť zrolujeme. Krájame asi na 1 cm široké kúsky.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 12 g
- **Almette tvarohový syr 150 g** - 250 g
- **Pitná voda nesýtená** - 30 g
- **Cukor kryštál** - 48 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Vanilkový cukor** - 20 g
- **Škorica mletá** - 5 g
- **Citrónová kôra** - 2 g
- **Pohánková múka hladká 500 g** - 24 g
- **Mandle jadrá** - 30 g
- **Marhuľový džem** - 20 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

