

Parížske rožky bez lepku

Počet porcií: 15

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Najprv si pripravíme základ na plnku, ktorý musí odstáť v chladničke. Šľahačku dáme zovrieť. Zovretou šľahačkou potom zalejeme na kúsky nalámanú čokoládu (200 g) a rozmiešame tak, aby sa čokoláda úplne rozpustila. Túto zmes necháme vychladnúť a potom ju dáme do chladničky riadne zachladiť. Pripravíme si vodný kúpeľ na šľahanie bielok (4 ks). Do väčšieho hrnca dáme na spodok asi 3 cm vody. Na hrniec postavíme misu tak, aby sa dnom nedotýkala vody. Zapálime oheň. Bielky a práškový cukor dáme do misy a šľaháme nad parou do veľmi tuhej zmesi (na tuhú špičku). Mixérom to bude trvať asi 5-7 minút. Po došľahaní gumenou varechou vmiešame mleté orechy zmiešané s bezlepkovou krupicou a kypriacim práškom a premiešame tak, aby sme mali homogénnu zmes. Zmes naplníme do zdobiaceho vrečka s hladkou špičkou (ak nemáme, použijeme väčší igelitový sáčok, ktorému ustrihneme jeden roh, aby sme mali asi 1 cm otvor) a na plech vystalný papierom na pečenie nanášame tyčinky asi 6-7 cm dlhé a 1-1.5 cm hrubé. Pečieme na 160 stupňoch na teplovzdušnom režime (ventilátor) asi 30 minút, kým sa tyčinky nevysušia. Otyčinky by mali byť na povrchu chrumkavé, vo vnútri trochu žuvavé. Po dopečení necháme tyčinky vychladnúť. Samotné tyčinky majú veľmi dlhú trvanlivosť, kludne si ich môžete napiecť vopred a potom uschovať v uzatvárateľnej nádobe. Na plnku vyberieme z chladničky zachladenú šľahačkovo-čokoládovú zmes, vyšľaháme ju mixérom do krému. Krém naplníme do zdobiaceho vrečka a do tvaru vlnoviek ho nanášame na jednotlivé orechové tyčinky. Takto pripravené rožky dáme do chladničky (alebo na chvíľu do mrazničky), aby krém dobre stuhol. Medzitým si pripravíme polevu, nad parou roztopíme čokoládu (150 g) spolu s tukom, riadne premiešame. Poleva by mala byť dobre tekutá, ale nie príliš rozriedená. Rožky namáčame do polevy a kladieme na mriežku, kde necháme čokoládovú polevu zaschnúť.

Ingrediencie

- **KRUPICA bezgluténová 500 g** - 36 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 350 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 250 g
- **Cukor múčka** - 300 g
- **Smotana na šľahanie** - 300 g
- **Maslo** - 50 g
- **Bielok** - 124 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

