Bezlepkové éclairky s francúzskym žĺtkovým krémom

Počet porcií: 8
Čas prípravy: 1 hodina
Bez lepku

Postup prípravy

V hrnci roztopíme maslo (125 g) v mlieku (125 ml) a vode (125ml). Pridáme soľ, prisypeme preosiatu zmes ryžovej múky, zemiakového škrobu a xantánovej alebo guarovej gumy (1ČL) a varechou veľmi rýchlo miešame, až sa nám sformuje lepkavá guľa cesta. Vtedy odstavíme hrniec zo zdroja tepla. Necháme aspoň 10 minút chladnúť.

2. Cesto si preložíme do misky a po jednom zašľahaváme varechou vajcia, až kým nie sú rovnomerne vmiešané a masa cesta je pekne lesklá. Cesto zostane polotekuté, keď ho nastriekate pomocou vrecúška, malo by si držať tvar.

3. Hotové cesto nastriekame na plech vystlaný papierom na pečenie v tvare tyčiniek, asi 6-7 cm dlhých a necháme medzi nimi miesto, lebo sa počas pečenia nafúknu. Pečieme najprv 10 minút pri 180 stupňoch, potom pootvoríme dvere rúry a strčíme do nich varechu a pri pootvorenej rúre pečieme ešte ďalších 20 minút.

4. Hotové koláčiky necháme vychladnúť. Medzitým si pripravíme plnku. Na plnku si v miske vyšľaháme 4 žítky s cukrom do penista, potom pridáme kukuričný škrob a ešte riadne vymiešame. Dáme variť mlieko (400 ml) s vanilkou.

5. Prevreté mlieko vlejeme na vajíčkovú zmes a miešame do homogénnej zmesi. Celé to vlejeme späťdo hrnca, v ktorom sme varili mlieko a za stáeho miešania varíme do zhustnutia.

6. Necháme vychladnúť asi 10 minút a na záver pridáme maslo (25 g) a rozmiešame ho, aby sa krém pekne leskol. Hotový krém dáme do misky, prikryjeme ptravinovou fóliou a tesne pred plnením do koláčikov do neho vmiešame vyšľahanú šľahačku.

7. Na zdobiace vrecúško si dáme tenký nástavec (ideálne ako keby sosáčik), ktorým spravíme dierku do eclairok a plníme ich do vnútra. Pred podávaním posypeme práškovým cukrom, čím zakryjeme dierky po vpichu krému a ešte o čosi vylepšíme už aj tak skvelé koláčiky.

Ingrediencie

- **Ryžová múka 200 g** - 100 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 525 g
- **Pitná voda nesýtená** - 125 g
- **Cukor kryštál** - 80 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Smotana na šľahanie** - 250 g
- **Maslo** - 150 g
- **Žítok** - 112 g
- **Vanilkový cukor** - 6 g
- **Rezistentný škrob** - 70 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE