

Karamelové košíčky bez lepku

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Naprav si pripravíme karamelový základ na plnku. Do hrnca nasypeme kryštálový cukor (150 g) a na slabom ohni ho necháme topiť. Nemiešame, iba sledujeme, v akej fáze karamel je. Keď sa biele kryštáliky cukru zmenia na zlatohnedú tekutinu, cukor dáme bokom zo sporáku, prilejeme šľahačku (100 ml), premiešame a vrátime späť na oheň. Miešame, kým sa zrazený karamel nerozpustí. Necháme trochu vychladnúť, potom do karamelu primiešame maslo (50 g) a necháme úplne vychladnúť. Karamel si môžeme pripraviť aj deň vopred.

100 ml šľahačky privedieme do varu a zalejeme ňou na kúsky nalámanú bielu čokoládu. Rozmiešame, kým sa čokoláda úplne nerozpustí a do zmesi pridáme dve lyžice domáceho karamelu. Necháme v chladničke riadne vychladiť, ideálne cez noc.

Na košíčky bez lepku zmiešame najprv suché suroviny (100 g bezlepkovej múky, 60 g mandľovej múky (postačia aj na veľmi jemno zomleté mandle), 2 PL kakaového prášku, 3 PL práškového cukru, 1 vanilka, štipka soli). Pridáme 1 žltok a maslo (80 g) a vypracujeme cesto. Cesto odložíme zabalené do potravinovej fólie do chladničky aspoň na hodinu (môže byť aj dlhšie).

Odpočínuté cesto prstami natlačíme do košíčkových formičiek a pečieme vo vyhriatej rúre na 180 stupňoch asi 12 minút. Po dopečení ich necháme úplne vychladnúť a potom košíčky opatrne vyklopíme z formičiek.

Na plnku vyberieme z chladničky riadne vychladenú karamelovú zmes, šľahačom ju vyšľaháme ako šľahačku do tuha. Naplníme ju do ozdobných vrecúšok a nanášame do jednotlivých košíčkov. Dozdobíme lieskovým orechom alebo nastrúhanou čokoládou.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 100 g
- **KAKAO TMAVÉ LIANA EXCLUSIVE 100 g** - 25 g
- **Cukor múčka** - 36 g
- **Cukor kryštál** - 150 g
- **Smotana na šľahanie** - 200 g
- **Maslo** - 130 g
- **Žítok** - 28 g
- **Mandle jadrá** - 60 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g
- **Vanilkový struk** - 0.5 g
- **Biela čokoláda 80 g** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

