

Jednoduché bezlepkové košíčky s mascarpone

Počet porcií: 8

Čas přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Kysanou smetanu (40 g), studenou vodu (50 g) a ocet (1 ČL) spolu promícháme v malé misce.

Múku prosejeme spolu se solí a cukrem (12 g).

Studené a tuhé máslo (100 g) nakrájíme na malé kostky, které dáme do moučné směsi a jen zlehka promícháme (mixérem nebo vařečkou) tak, aby se nám vytvořila drobenka.

Pak přidáme tekutou směs vody, smetany a octa a mícháme jen tak, aby se nám akorát vytvořila koule těsta, která drží pohromadě. Tuto ihned zabalíme do potravinové fólie a necháme alespoň hodinu odpočívat v chladničce.

Po odpočinutí těsto vyjmeme z chladu, necháme ho asi 10-15 min při pokojové teplotě, pak ho rychle zpracujeme (například vyválíme, povykrajujeme kolečka, které dáme na opačnou stranu muffinového plechu a vyformujeme kalíšky, nebo vyválíme větší kruh a vyložíme ním dortovou formu). Připravené plechy s těstem dáme ještě zpět do chladničky zchladit. Chlazení při tomto cestě má svůj význam, udržuje tak máslo v tuhém stavu, aby se neroztékalo a zároveň tak docílíme výsledný křehký a lístkový efekt těsta. Pečeme.

Náplň: Na náplň rozmícháme v misce 250 g mascarpone se 4 PL moučkového cukru. Přidáme čerstvě nastrohanou citrónovou kůru, asi lžičku citrónové šťávy a rozmícháme. Ve zvláštní misce vyšleháme 200 ml šlehačky a zlehka ji vmícháme do mascarpone. Vznikne nám tak nadýchaná náplň.

Pomocí zdobícího sáčku naplníme košíčky krémem a ozdobíme čerstvým ovocem.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 200 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 40 g
- **Citróny** - 6 g
- **Čučoriedky** - 100 g
- **Pitná voda nesýtená** - 50 g
- **Cukor múčka** - 56 g
- **Smotana na šľahanie** - 200 g
- **Ocot** - 5 g
- **Maslo** - 100 g
- **Citrónová kôra** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **RAJO Vegan krém a la mascarpone 250 g** - 250 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

