

Jednoduché bezlepkové košíčky s citrónovým krémom

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup prípravy

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

Múku prosejeme spolu so solí (2 g) a cukrom (12 g).

Studené a tuhé maslo (100 g) nakrájame na malé kostky, ktoré dáme do moučnej smesi a len zľehka promíchame (mixérom alebo vařečkou) tak, aby sa nám vytvorila drobenka.

Pak pridáme tekutou smes vody, smetany a octa a míchame len tak, aby sa nám akorát vytvorila koule těsta, ktorá drží pohromade. Tuto ihneď zabalíme do potravinovej fólie a necháme alespoň hodinu odpočívať v chladničke.

Po odpočnutí těsto vyjmeme z chladu, necháme ho asi 10-15 min pri pokojovej teplote, pak ho rychle zpracujeme (například vyválíme, povykrajujeme kolečka, ktoré dáme na opačnou stranu muffinového plechu a vyformujeme kalíšky, alebo vyválíme väčší kruh a vyložíme ním dortovú formu). Pripravené plechy s těstem dáme ešte zpět do chladničky zchladit. Chlazení pri tomto cestě má svůj význam, udržuje tak maslo v tuhom stavu, aby se neroztékalo a zároveň tak docílíme výsledný křehký a lístkový efekt těsta. Pečeme.

Citrónový krém: 3 citróny, 1½ šálku krystalového cukru, 125 g masla, 5 žĺtiek, špetka soli.

Chemicky neošetrené citróny oštrouháme (pozor, abychom strouhaly len žltou kôru). V mixéri najprve rádně promícháme cukr a citrónovú kôru. Citrónový cukr pak utřeme v misce spolu s maslem. Postupně po jednom pridávame žĺtky. Nakonec pridáme šťavu z citrónů a špetku soli. Celou smes vaříme asi 10-15 minut na mírném plameni za stálého míchání. Chladnutím krém ztuhne. Tohoto krému vám vyjdou asi 2 menší sklenice. Můžete je uskladnit v chladničke, vydrží i niekoľik týdnů a krém se dá použiť i na jiné účely (k zmrzlině, na krémy - rozmíchat s mascarpone alebo šlehačkou, jako náplň do dortů nebo koláčů...).

Vychladnutý a ztuhlý krém nanese do košíčků. 3 bílky vyšleháme se 100 g krystalového cukru nad párou do tuha, sněhem ozdobíme košíčky a pokud máme, pomocí cukrářské propánové pistole jemně opálíme povrch bílek.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 200 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 40 g
- **Citróny** - 150 g
- **Čučoriedky** - 100 g
- **Pitná voda nesýtená** - 50 g
- **Cukor múčka** - 6 g
- **Cukor kryštál** - 225 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Ocot** - 5 g
- **Maslo** - 225 g
- **Žítok** - 56 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

