

Grécky nepečený zákusok bez lepku - Ekmek

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

SIRUP: 300 g vody, 250 g kryštálového cukru, kôru z 1 citróna. Do hrnca dáme zohriať vodu, cukor a kôru z citróna. Varíme, pokiaľ sa cukor rozpustí a potom to odstavíme a necháme vychladnúť.

CESTO: 10 krajcov bezlepkového toastového chleba svetlého, maslo na opraženie toastov. Na panvicu dame rozpustiť maslo a rýchlo na ňom opečieme toastový chlieb. Keď vychladne, naukladáme ho na spodok plechu rozmerov 25×30 cm tak, aby bol celý plech pokrytý chlebom. Polejeme ho vychladnutým sirupom precedeným cez sitko bez citrónovej kôry a počkáme, kým nasiakne sirup.

KRÉM: 1 l mlieka, 200 g kryštálového cukru, 6 žltok, 100 g kukuričného škrobu, ½ čajovej lyžičky mletého kardamómu, 100 g masla, 1 ČL vanilkového extraktu alebo 1 vanilkový cukor. Do hrnca dame 900 ml mlieka zohriať, pridáme polovicu cukru – 100 g a zamiešame, ale neprevárame. Medzitým zmiešame kardamóm s lyžičkou cukru, pridáme do hrnca spolu s vanilkovým extraktom. V miske vymiešame žltka so zvyšným cukrom, pridáme 100 ml mlieka a kukuričný škrob. Zohriate mlieko z hrnca po naberačkách nalievame do misky k žltkam a metličkou zmiešame. Vrátime naspäť do hrnca a zohrievame za stáleho miešania pokým nevznikne tuhšia pudingová zmes. Nakoniec pridáme studené maslo, pomiešame a plnku nalejeme na toastový chlieb do plechu a necháme 4 hodiny v chlade stuhnúť.

Hotový nepečený zákusok ešte na povrchu potrieme vyšľahanou šľahačkou s troškou cukru (budeme potrebovať asi 400 ml šľahačky) a posypeme ho asi 100 g nasekaných pistácií.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 1000 g
- **Bezgluténové chleby - svetlý 360 g** - 300 g
- **Pitná voda nesýtená** - 300 g
- **Cukor kryštál** - 450 g
- **Smotana na šľahanie** - 400 g
- **Maslo** - 130 g
- **Žitok** - 280 g
- **Vanilkový cukor** - 20 g
- **Rezistentný škrob** - 100 g
- **Citrónová kôra** - 2 g
- **Kardamóm mletý** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

