

Velkonočné linecké margarétky

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Všetky suroviny na cesto (400 g bezlepkovej múky, 1 kopcovitá ČL kypriaceho prášku, 200 g masla alebo rastlinného tuku, 100 g práškového cukru, 1 vanilka, 2 vajcia, trochu studenej vody ak treba) premiešame v miske, kým sa nespoja a nevytvoria kompaktné cesto. V prípade potreby pridáme trochu vody. Zabalíme ho do potravinovej fólie a necháme oddýchnuť v chladničke asi hodinu.

Po vybratí z chladničky cesto vyvalkáme asi na 3 mm plát. Pomocou kvetinkovej vykrajovačky povykrajujeme koláčiky, ktoré zľahka vtlačíme do mafinovej formy (koláčik by mali byť priemerom o čosi väčšie ako priemer mafinového otvoru). Pečieme na 180 stupňoch asi 15 minút, kým jemne nezačne cesto chytať farbu. Upečené košíčky necháme chvíľu chlandúť vo forme, až potom ich opatrne vyklopíme a necháme úplne vychladnúť.

Na citrónový krém chemicky neošetrený citrón ostrúhame (pozor, aby sme strúhali len žltú kôru). V mixéri najprv riadne premiešame cukor (½ šálky) a citrónovú kôru. Citrónový cukor potom utrieme v miske spolu s maslom (40 g). Postupne po jednom pridávame žĺtky (2 ks). Nakoniec pridáme šťavu z citrónu a štipku soli. Celú zmes varíme asi 15 minút na miernom plameni za stáleho miešania, až kým sa nám nevytvorí pudingová konzistencia. Krém necháme vychladnúť. Ak si ho pripravíme viac, v chladničke vydrží aj dva-tri týždne a dá sa použiť ako krém do koláčov, k bábovke, na zmrzlinu a podobne.

Na mascarpone krém zmiešame všetky suroviny (125 ml mascarpone, 2 PL práškového cukru, 1 ČL mletej vanilky) a vymiešame do hladka.

Do vychladnutých košíčkov najprv naplníme plnku z mascarpone a potom na ňu nanášame citrónový krém, aby sme vytvorili margarétkový efekt.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 400 g
- **Citróny** - 50 g
- **Cukor múčka** - 124 g
- **Cukor kryštál** - 200 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Maslo** - 240 g
- **Žítok** - 56 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 8 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g
- **Vanilkový struk** - 1 g
- **RAJO Vegan krém a la mascarpone 250 g** - 125 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

