

Bezlepkové plnené medovníky

Počet porcií: 12

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Medové cesto dobre rozmiesime na pracovnej podložke. Podložku jemne posypeme bezlepkovou múkou. Rozmiesené cesto rozvalkáme na hrúbku asi 4 mm a vykrajujeme srdiečka alebo iné tvary. Kladieme ich na plech s papierom. Do stredu perníka dáme trochu džemu, okraje potrieme rozmiešaným bielkom a priložíme vrchný perník. Prstami opatrne pritlačíme okraje tak, aby sa oba diely zlepili a džem nevytiekol. Pečieme na 160 stupňoch asi 10-12 minút (radšej menej ako veľa). Upečené medovníky necháme vychladnúť a potom ich na mriežke polievame roztopenou horkou čokoládou s tukom (asi 50 g kokosového tuku alebo Cery), odporúčme obe prísady roztopiť nad parou. Ozdobíme cukrovými ozdôbkami a necháme čokoládu stuhnúť.

Ingrediencie

- **Hotové bezgluténové cestá 500 g** - 550 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 200 g
- **Maslo** - 50 g
- **Bielok** - 31 g
- **Marhuľový džem** - 50 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

