

Odpaľované arašídové venčeky bez lepku

Počet porcií: 25

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Najprv si pripravíme plnku, pretože musí chvíľu chladnúť a odpočívať v chladničke. Na plnku privedieme šľahačku do bodu varu, stiahneme ju z ohňa a zalejeme ňou bielu čokoládu. Miešame až do rozpustenia čokolády. Potom do zmesi pridáme arašídové maslo (ak nemáte, použite rovnaké množstvo arašídov, ktoré rozmixujete do kaše s lyžicou oleja) a opäť rozmiešame do rozpustenia. Necháme úplne vychladnúť (ideálne v chladničke aspoň na 2-3 hodiny). Na cesto v hrnci roztopíme maslo v mlieku a vode. Pridáme soľ a pomiešame. Prisypeme preosiatu zmes ryžovej múky, zemiakového škrobu a xantánovej alebo guarovej múky (1 ČL) a varechou veľmi rýchlo miešame, až sa nám sformuje lepkavá guľa cesta. Vtedy odstavíme hrniec zo zdroja tepla. Necháme vychladnúť. Cesto si preložíme do misky a po jednom zašľahávame varechou 4 vajcia, až kým nie sú rovnomerne vmiešané a masa cesta je pekne lesklá. Cesto zostane polotekuté, keď ho nastriekate pomocou vrecúška, malo by si držať tvar. Hotové cesto nastriekame na plech vystlaný papierom na pečenie do tvaru krúžkov alebo venčekov. Tie posypeme nasekanými arašídmi. Pečieme najprv 10 minút pri 180 stupňoch, potom pootvoríme dvere rúry a strčíme do nich varechu a pri pootvorenej rúre pečieme ešte ďalších 25 minút. Hotové koláčiky necháme vychladnúť. Medzitým vyberieme plnku z chladničky, vymiešame ju mixérom do krémovej konzistencie. Vychladnuté kolieska alebo venčeky rozrežeme pozdĺžne a zdobiacim vreckom ich naplníme. Posypeme práškovým cukrom a podávame.

Ingrediencie

- **Ryžová múka 200 g** - 100 g
- **Pitná voda nesýtená** - 250 g
- **Arašidy nesolené** - 50 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Smotana na šľahanie** - 125 g
- **Rezistentný škrob** - 30 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 125 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **Biela čokoláda 80 g** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

