

Bezlepkové odpaľované čokoládové venčeky

Počet porcií: 15

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

V hrnci roztopíme maslo (125 g) v mlieku a vode. Pridáme soľ a pomiešame. Prisypeme preosiatu zmes ryžovej múky, kakaa, 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 aspoň 10 minút chladnúť.

Zatiaľ si predpripravíme základ krému. Šľahačku (125 ml) privedieme do bodu varu, odstavíme z ohňa a zalejeme ňou 80 g horkej čokolády. Miešame, kým sa čokoláda úplne neroztopí, potom dáme do chladničky úplne 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.

Na plech vystlaný papierom na pečenie tvarujeme pomocou zdobiaceho vrecúška venčeky. 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, resp. kým sú venčeky zlatohnedé. Hotové koláčiky necháme vychladnúť.

Medzitým si dorobíme plnku. Na plnku vyšľaháme vychladenú šľahačku s čokoládou a pomocou zdobiaceho vrecka nanesieme prvú vrstvu plnky. Potom vyšľaháme zvyšnú šľahačku (125 ml) a lyžičkou ju navrstvíme na čokoládový krém.

Vo vodnom kúpeli roztopíme 100 g horkej čokolády s kúskom Cery (20 g) a namáčame do nej hornú časť rozrezaných venčekov. Prikryjeme naplnenú spodnú časť venčekov a necháme v chlade stuhnúť.

Ingrediencie

- **Ryžová múka 200 g** - 100 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 125 g
- **KAKAO TMAVÉ LIANA EXCLUSIVE 100 g** - 20 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 80 g
- **Pitná voda nesýtená** - 125 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Smotana na šľahanie** - 250 g
- **Rezistentný škrob** - 30 g
- **Čokoláda na varenie 100 g** - 100 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 145 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

