

Tuláci so želé z vareného vína

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Nastrúhame kôru z polovice pomaranča a vytlačíme z pomaranča šťavu. Pomarančovú kôru, korenie (2 hviezdičky badiánu 1 kúsok škorice 2 klinčeky 360 g hladkej múky), pomarančovú šťavu, červené víno a želírovací cukor zmiešame a dusíme v hrnci pri strednej teplote asi 4 minúty. Zmes precedíme cez sitko a necháme vychladnúť. Medzičasom si necháme rozohriať rúru na 180 °C. Zmiešame múku a prášok do pečiva pridáme cukor, vanilkový cukor maslo a mandle (jemne namletých) a ručným mixérom spracujeme do drobivého cesta. Ručne vypracujeme na hladké cesto, ktoré necháme 30 minút odpočívať v chladničke. Oddýchnuté cesto vyvalkáme na ľahko pomúčenej doske na cca 3 mm hrubý plát. Formičkou vykrajujeme okrúhle sušienky, ktoré ukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie. Na polovici vykrojených koliesok ešte v strede vykrojíme hviezdičku alebo iný motív menšou formičkou. Kolieska pečieme v predhriatej rúre cca 8 – 9 minút. Po upečení kolieska necháme vychladnúť. Kolieska bez dierky potrieme vínovým želé a zlepíme s dierkovanou polovicou. Želé necháme trocha zatuhnúť a na záver poprášime práškovým cukrom.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 360 g
- **Pomaranče** - 120 g
- **Cukor múčka** - 30 g
- **Cukor kryštál** - 200 g
- **Vanilkový cukor** - 12 g
- **Škorica mletá** - 6 g
- **Želírovací cukor so stéviou 500 g** - 180 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **Klinček celý** - 6 g
- **Mandle jadrá** - 150 g
- **Badián** - 1.5 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 250 g
- **Červené víno** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

