

# Mandľová galetka s vanilkovým krémom a ovocím

**Počet porcií:** 2

**Čas prípravy:** 30 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Cesto si vytvoríme zmiešaním všetkých ingrediencií v miske (220 g (špaldovej) múky (prípadne ovsenej bezlepkovej múky), 90 g masla, 90 g vanilkového cukru, 1 vajce, 50 ml (mandľového) mlieka). Môžeme ho vymiesiť aj rukou aby sme dosiahli hladkú tuhšiu konzistenciu. Následne cesto zakryjeme a dáme na 40 minút do chladničky. Kým je cesto v chladničke, pripravíme si krém. Zmiešame vidličkou všetky ingrediencie (150 g Lunter Krémovej nátierky – naturálnej 30 g vanilkového cukru nastrúhaná citrónová kôra z jedného citróna) a zatiaľ ho necháme odležať, aby sa chute prepojili. Po 40 minútach si vyberieme cesto z chladničky, rozdelíme na dve časti, vytvoríme z nich bochníky a oba rozvaľkáme na pláty hrubé cca 2 mm. Predhrejeme si rúru na 190°C. Namočíme si ruku pod vodu a potrieme ňou plech, následne na plech dáme papier na pečenie a pekne ho utlačíme aby sa prilepil o plech. Pripravené cestá preložíme na plech, potrieme ich v strede krémom, následne na krém poukladáme umyté ovocie a okraje cesta pozahýneme smerom k stredu. Okraje potrieme vajíčkom, posypeme mandľovými lupienkami a dáme piecť na cca 30-35 minút pri teplote 190°C.

## Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 50 g
- **Maliny čerstvé** - 150 g
- **Černice čerstvé** - 150 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Vanilkový cukor** - 120 g
- **Citrónová kôra** - 4 g
- **Pohánková múka hladká 500 g** - 220 g
- **Mandle jadrá** - 40 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 90 g
- **LUNTER Tofu Krémová nátierka naturálna 140 g** - 140 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

