

Čokoládové kostky bezlepkové

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Suroviny na těsto (mouky, cukr 50 g, vanilkový cukr, vejce, máslo 80 g, mléko 40 ml, kypřicí prášek, kakao), dobře prohněteme a necháme odležet v chladnu. Těsto rozválíme na plát asi 3 mm silný a vykrajujeme čtverečky. Pečeme při 160°C asi 12 min. Slepujeme čokoládovým máslovým krémem, který si připravíme takto. Dobře utřeme máslo s moučkovým cukrem přibližně v poměru 1:1 (cukru raději méně, pokud chceme méně sladký). Do této hmoty pomalu vtíráme trochu kaše (hustého, vychlazeného pudinku) z mléka a kukuřičného škrobu. Přidáme takové množství, aby nám krém chutnal. Chuť doladíme přimícháním na vodní lázni změkklé (ale ne teplé) čokolády a trochy rumu. Povrch kostky přelijeme čokoládovou polevou a dozdobíme.

Ingredience

- **Holandské kakao 100 g** - 10 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 290 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Cukr moučka** - 130 g
- **Kukuřičný škrob, bez lepku 200 g** - 30 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 180 g
- **Kukuřičná mouka Harimasa 1 kg** - 30 g
- **Bezlepková mouka Nomix 1 kg** - 170 g
- **Vejce** - 50 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 3 g
- **Hořká čokoláda 100 g** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

