

Tiramisu bez lepku

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Do hrnce dáme smetanu, mléko, cukr (75 g) a necháme vařit. V misce vyšleháme 1 celé vejce s jedním žloutkem a přidáme do hrnce. Promícháme a pár minut povaříme. Do misky dáme mascarpone a přidáme vychlazenou smetanovou směs.

Do studené vody vložíme želatinový plátek a necháme hydratovat. Nebo použijeme sypkou želatínu podle návodu. Pak přidáme do misky. Směs necháme odležet v chladničce přes noc. Želatinový plát hydratujeme studenou vodou.

Do směsi přidáme scezenou želatinu a necháme 24 hodin odležet v chladničce. Vyjměme z chladničky a směs ještě prošleháme. K servírování můžete použít lžíci nebo cukrářskou špičku.

Kávu zalijeme 100 ml vody, zamícháme a necháme vyystydnout. Sušenky Gullón Digestive namočíme do směsi z kávy, 20 g cukru a amaretta (10 ml) a v servírovací sklenici střídáme vrstvy sušenek a krému. Nakonec posypeme kakaem a ozdobíme sušenkou Gullón s kousky čokolády.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Karo 180 g** - 20 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 200 g
- **Pitná voda nesycená** - 100 g
- **Cukr krystal** - 95 g
- **Žloutek** - 28 g
- **Holandské kakao 100 g - krabička** - 15 g
- **Želatina potravinářská 20 g** - 6 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 50 g
- **Gullón Digestive - Sušenky bez lepku 150 g** - 150 g
- **Gullón Bezlepkové sušenky s kousky čokolády 200 g** - 100 g
- **MEGGLE VEGANSKÝ KRÉM 250 g** - 250 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

