Bezlepkové mini dortíky s čokoládovou pěnou

Počet porcí: 3
Doba přípravy: 45 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Sušenky si rozmixujeme na prach (případně dáme do sáčku, který zabalíme do utěrky, a rozbijeme je na prach pomocí válečku).
Nalijeme k nim másło a přidáme oříškovou mouku. Vše dobře promícháme a upěchujeme na dno tartaletky nebo nerezového kroužku, pod který si dáme pečicí papír (vyjdou asi dva dortíky, které měly vrstvu korpusu cca 1 cm). Korpusy dáme zchladit a mezitím si připravíme čokoládovou pěnu. Připravíme si vodní lázeň. Do hrnce si dáme cca 1 cm vody a položíme na něj nerezovou misku. Do misky dáme 125 ml smetany ke šlehání a pomocí vodní lázně v ní rozpustíme čokoládu. V druhé misce si vyšleháme zbytek smetany ke šlehání s moučkovým cukrem. Do šlehačky přidáme zchladlou čokoládu rozpuštěnou ve smetaně. Hotovou čokoládovou pěnu dáme do formiček na korpus a necháme vychladit (nejlépe do druhého dne). Hotový dortík vyndáme z formy, posypeme pomocí sítka kakaem a ozdobíme čerstvým ovocem.

Ingredience

- **Jahody** - 60 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 20 g
- **Holandské kakao 100 g** - 10 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 250 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 30 g
- **Cukr moučka** - 20 g
- **Gullón María - Sušenky bez lepku 380 g** - 60 g
- **Hořká čokoláda 100 g** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE