

Vosí hnízda bez lepku

Počet porcí: 12

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

160 g mletých piškotů, 60 g mletých ořechů, 60 g másla, 1 bílek, 100 g ml. cukru, (5 lžic rumu).

Krém: 110 g másla utřeme se 100 g cukru (můžeme přidat 1 lžici rumu).

Formičku vysypáváme cukrem, vmáčkneme těsto, uděláme důlek, který naplníme krémem a přilepíme piškot či kolečko z lineckého těsta.

Piškoty: 2 vejce, 100 g Doves farm samokypřící, 55 g cukru, 3 polévkové lžíce vlažné vody a citr. kůra.

Žloutky + cukr + vodu ušleháme do pěny. Z bílků ušleháme tuhý sníh. Do ušlehaných žloutků vmícháme nejdříve mouku a pak jemně sníh. Na pečící papír děláme lžičkou piškoty. Pečeme na 170 stupňů asi 10 - 15 minut dozlatova.

Špičku hnízda můžeme máčet v čokoládě a následně sypat ořechy.

Ingredience

- **Vlašské ořechy jádra** - 80 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 170 g
- **Bílek** - 31 g
- **Pitná voda nesycená** - 30 g
- **Cukr krystal** - 140 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Bezlepkové piškoty 120 g** - 160 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 3 g
- **Samokypřící směs bílá bez lepku 1000 g** - 100 g
- **Vejce** - 100 g
- **Hořká čokoláda 100 g** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

