

Odpalované koláčky s máslovým krémem

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Do menšího hrnce dáme mléko, tuk nebo máslo (125 g) a necháme vařit, dokud se tuk ve vodě zcela nerozpustí, přidáme sůl a zamícháme. Snížíme teplotu a do tukové tekutiny přisypáváme bezlepkovou mouku Promix PK speciál a vařečkou mícháme. Vytvoří se nám hustá lepkavá hmota, mícháme ji na slabém ohni, dokud nenastane efekt "odpalování", t.j. těsto je kompaktní a odlepuje se od okrajů hrnce. Trvá to celé asi minutu až dvě.

Takto zamíchány těsto dáme vychladnout. Během chladnutí ho občas promícháme, abychom zpět vmíchali tuk, který se může oddělovat. Do vychladlého těsta pak po jednom zašleháváme mixérem 2 celá vejce a 2 žloutky. Vznikne nám žlutá kaše, kterou naplníme do zdobícího sáčku a na plech vyložený pečicím papírem nanášíme asi 10 cm dlouhé tyčinky. Případně můžeme tvarovat věnečky nebo kuličky. Pokropíme vodou a pečeme v dobře rozehřáté troubě na 200°C asi 20-25 minut do zlatohněda. Upečené tyčinky necháme vychladnout, prořízneme je vodorovně a naplníme máslovým krémem.

Na máslový krém: Dáme do kastrůlku půl deci vody a cukr (z něhož odebereme jednu velkou lžici). Dáme vařit, dokud celá směs nezačne vřít a bublat. V tom okamžiku začneme v čisté míse šlehat dva bílky, které nám zůstaly při přípravě těsta, spolu s odloženou lžicí cukru. Šleháme nejprve pomalu, jen aby se nám vytvořila měkká pěna. Zároveň sledujeme cukrový rozvar. Pokud máme teploměr, potřebujeme dosáhnout celkovou teplotu rozvaru 120 stupňů. Pokud teploměr nemáme, rozvar musí dosáhnout sirupovitou konzistenci a musí se začít zbarvovat.

Rozvar nyní postupně přiléváme do bílků, přičemž stále šleháme mixérem. Jakmile je celý rozvar v bílků, nepřestáváme šlehat a šleháme dokud není bílkový sníh zcela tuhý a mísa, v níž šleháme, vychladlá.

Do bílkového krému nyní vmícháme kousky změkklého másla. Touto nádivkou naplníme bezlepkové odpalované koláčky a uchováváme je v chladu. Před podáváním je můžeme posypat práškovým cukrem.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 300 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 270 g
- **Pitná voda nesycená** - 50 g
- **Cukr krystal** - 150 g
- **Bezlepková mouka PROMIX®-PK - speciál 1000 g** - 150 g
- **Vejce** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

