

Mandlové kakaové cukroví bez lepku

Počet porcí: 12

Doba přípravy: 50 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Kakao (18 g) a cukr (80 g) prosejeme a smícháme směs (260 g) a drcenými mandlemi. Přidáme na kousky nakrájené máslo (150 g) a 1 vejce. Vypracujeme pevné těsto. Vypracování těsta vyžaduje trpělivost, chvíli trvá, než se suroviny hnětením propojí. Hotové těsto zabalíme do fólie a necháme hodinu odležet v chladničce. Troubu předehřejeme na 180 °C. Plechy vyložíme pečicím papírem. Odleželé těsto rozválíme na plát silný asi 3 mm a vykrajujeme tvary. Cukroví pečeme po dobu asi 12 minut (v závislosti na velikosti tvarů) a po upečení necháme vychladnout na papíře. Cukroví poslepujeme vanilkovým krémem. Mléko (125 ml) rozmícháme s moukou (15 g) a na mírném plameni přivedeme k varu. Považte asi 2 minuty na hustou kaši, odstavíme a necíme za občasného míchání vychladnout. Mezitím utřeme máslo (125 g) s oběma cukry (moučkový 140 g a 1 vanilkový) a žloutkem do pěny. Pak do ní po lžičkách vmícháme vychladlou kaši a utřeme na hladký krém.

Ingredience

- **Mandle jádra 200 g** - 60 g
- **Holandské kakao 100 g** - 18 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 125 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Cukr moučka** - 220 g
- **Žloutek** - 28 g
- **Univerzální směs bez lepku 550 g** - 275 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 165 g
- **Vejce** - 50 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

