

Štafetky

Počet porcí: 15

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

5 bílků (160 g), 100 g pískového cukru, špetka soli, 85 g mletých arašídových ořechů bez soli (ořechů, kokosu), 85 g bílé směsi Doves Farm. Z bílků, cukru a soli vyšleháme tuhý sníh. Do hmoty vmícháme mouku s ořechy. Hmotu rozprostřeme na plech vyložený pečicím papírem. Povrch posypeme přes cedník jemně moučkovým cukrem. Pečeme při 220 °C, hlídáme, peče se pouze pár minut. Pláty si upečeme 3. Dva pláty rovnoměrně potřeme krémem, slepíme a třetím plátem přiklopíme. Pláty dobře vychladíme. Nakrájíme štafetky a rohy máčíme v čokoládě. Potřený plát lze rovněž rozříznout po šířce na tři pruhy, které srolujeme na tenké roládky, vychlazené pak krájíme na štafetky a konce máčíme v čokoládě. Na rolované štafetky uděláme o polovinu krému více.

Krém: Uvaříme pudink ve 250 ml mléka s 50 g cukru, který mícháme v robotu do vychladnutí, ať nemáme žmolky (šlehač

na vysoký stupeň). Do studeného pudinku přidáváme postupně máslo (125 g) pokojové teploty. Nakonec vmícháme lžičku rozpustné kávy rozpuštěnou ve 2 lžicích rumu.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Jihočeské máslo 82 %** 250 g - 125 g
- **Bílek** - 160 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 250 g
- **Cukr krystal** - 150 g
- **Bio Puding vanilkový, bez lepku 40 g** - 40 g
- **Směs bílá bez lepku 1000 g** - 85 g
- **Arašídy nesolené 100g** - 85 g
- **Čokoláda na vaření 100 g** - 150 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

