

Bezlepkové věnečky z odpalovaného těsta

Počet porcí: 30

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Než začneme pracovat na těstě, vyndáme z chladničky máslo na krém, aby v průběhu přípravy těsta změklo na pokojovou teplotu. Do nádoby, nejlépe s nepřilnavým povrchem, dáme vodu, sůl, tuk (80 g) a necháme rozpustit. Po úplném rozpuštění vmícháme univerzální směs. Mícháme, dokud se všechny suroviny nespojí. Vařečkou začneme koulet těsto po hrnci a takzvaně odpalujeme, propařujeme asi 5-7 minut. Těsto není nelepivé jako tomu je u lepkového, dokonce pustí přebytečný tuk. Po 5-7 minutách těsto přendáme do mísy a necháme zchladnout. Mezi tím uvaříme z mléka, pudingového prášku a cukru hustý pudink. Ten necháme úplně zchladnout. Zchladlé těsto lehce prošleháme ručním šlehačem. Přidáme jedno vejce a řádně prošleháme. Poté přidáme druhé vejce a opět prošleháme. Nakonec zašleháme bezlepkový kypřicí prášek. Těstem naplníme sáček na zdobení a na plech vyložený pečicím papírem nanášíme těsto do tvaru věnečků. Pečeme asi 15 minut v troubě vyhřáté na 180°C. Po vychladnutí věnečky rozkrojíme. Máslo pokojové teploty vyšleháme (125 g) a začneme postupně zašlehávat vychladlý pudink. Můžeme ochutit trochou rumu. Vyšlehaným krém plníme věnečky. Hotové zákusky necháme vychladit v lednici, nejlépe přes noc.

Ingredience

- **Vejce** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 0.5 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 205 g
- **Pitná voda nesycená** - 250 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 600 g
- **Cukr krystal** - 100 g
- **Univerzální směs bez lepku 550 g** - 150 g
- **Bio Pudink vanilkový, bez lepku 40 g** - 80 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 6 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

