

Plněné rohlíčky s pařížským krémem

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Cukr, vejce a změkklé máslo (60 g) utřeme. Pak přidáme mouku a kukuřičnou mouku smíchanou s mletými ořechy a pomletým kořením (hřebíček, skořice (může být i nové koření) - podle vlastní chuti aspoň špička ČL od každého). Kdo má rád aromatictější, nemusí šetřit. Těsto prohněteme a necháme v chladnu alespoň 1 hodinu odležet. Rohlíčkové formičky plníme jen málo, těsto nabyde pečením na objemu. Nejšetrněji fungují formičky silikonové, protože jsou měkké, nemusí se s nimi klepat a nejsou tudíž zlomky.

Na pařížský krém přivedeme k varu šlehačku a v ní rozpustíme čokoládu. Záleží na naší chuti, jakou kvalitu hořké čokolády zvolíme. Přidáme bezlepkovou mouku Nomix (10 g), 1/2 žloutku a provaříme.

Vzniklou "kaši" necháme vychladnout. Nakonec postupně přimícháme k našlehanému máslu (80 g). Tímto krémem slepujeme vždy dvě půlky rohlíčku k sobě.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Nové koření celé 30 g** - 1 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 100 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 100 g
- **Cukr moučka** - 140 g
- **Žloutek** - 14 g
- **Hřebíček celý 30 g** - 1 g
- **Skořice mletá 40 g** - 1 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 140 g
- **Kukuřičná mouka Harimasa 1 kg** - 20 g
- **Bezlepková mouka Nomix 1 kg** - 190 g
- **Čokoláda na vaření 100 g** - 50 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

