

Žijeme bez lepku



NOVALIM®

Založené / Since 1991



2018

Vianočný receptár

www.novalim.net

Bezlepková maková torta

Neodolateľne jednoduchá.

Potrebujeme:

- | | |
|--|-----------------------------|
| 1 balenie bezgluténového lineckého cesta Novalim | 2 vajcia |
| 100 g mletého maku | 1 bielok |
| 70 g práškoveho cukru | kôra z 1 citróna |
| 2 zarovnané PL bezlepkovej strúhanky Novalim | práškový cukor na posypanie |

Linecké cesto premiesime na ľahko pomúčenej doske. Vyvalkáme ho do väčšieho kruhu než je forma (20 cm priemer formy).

Na cesto položíme formu a opatrne ho preklopíme do formy. Zľahka ho zarovnáme na dne formy a po bokoch asi do výšky 2 cm.

Z bielkov vyšľaháme tuhý sneh. Pridáme preosiaty práškový cukor a žĺtky a mixérom rýchlo zapracujeme do bielok. Prisypeme mak, strúhanku a kôru z citróna, zapracujeme gumenou varechou a nalejeme do cesta vo forme.

Pechieme v rozohriatej rúre na 180 stupňoch asi 20 minút. Potom dáme na povrch cesta hviezdiky, ktoré povykrajujeme zo zvyšku cesta a dopekáme ďalších asi 10 minút.

Pred podávaním posypeme koláč práškovým cukrom.



**Hit Vianoc
teraz aj
v bezlepkovej
verzii.**

Bezlepkové plnené medovníky

Potrebuje:

**1 balenie bezgluténového medového cesta
Novalim**

hustejší džem - napr.malinový

200 g horkej čokolády

1 bielok

**asi 50 g kokosového tuku alebo Cery
prípadne cukrové jedné ozdoby**

Medové cesto dobre rozmiesime na pracovnej podložke. Podložku jemne posypeme bezlepkovou múkou.

Rozmiesené cesto rozvaľkáme na hrúbku asi 4 mm a vykrajujeme srdiečka alebo iné tvary. Kladieme ich na plech s papierom. Do stredu perníka dáme trochu džemu, okraje potrieme rozmiešaným bielkom a priložíme vrchný perník. Prstami opatrne pritlačíme okraje tak, aby sa oba diely zlepili a džem nevytiekol. Pečieme na 160 stupňoch asi 10-12 minút (radšej menej ako veľa).

Upečené medovníky necháme vychladnúť a potom ich na mriežke polievame roztopenou horkou čokoládou s tukom (odporúčame obe prísady roztopiť nad parou). Ozdobíme cukrovými ozdôbkami a necháme čokoládu stuhnúť.



Bezlepková domáca marlenka

Žijeme bez lepku
NOVALIM®
Založené / Since 1991

Nesmie
chýbať
na vašom
vianočnom
stole.



Potrebuje:

2 balenia bezgluténového medového cesta
Novalim

2 vanilkové pudingy a 600 ml mlieka

1 maslo

4 PL kryštálového cukru

za hrst' nasekaných vlašských orechov

zopár vlašských orechov na ozdobenie

asi pol deci rumu

Obe medové cestá spolu premiesime na jemne pomúčenej doske. Cesto rozdelíme na 2 rovnaké časti a každú vyvaľkáme na asi 3 mm. Pláty cesta pečieme na 160 stupňoch asi 12 minút. Necháme vychladnúť.

Na plnku uvaríme z pudingov, 600 ml mlieka a 4 PL cukru hustý puding (ako podľa návodu) a necháme ho úplne vychladnúť.

Zmäknuté maslo vyšľaháme do krému a po troche primiešavame vychladnutý puding, až kým nám vznikne hladký krém. Do krému vmiešame rum.

Upečené pláty cesta rozdelíme na rovnaké polovice, zarovnáme kraje a rozmrvené odrezky odložíme.

Na pláty cesta nanášame plnku a prekladáme ich ďalším plátom. Povrch a boky koláča potrieme zvyšným krémom a na krém nanesieme omrvinky cesta zmiešané s nasekanými orechami. Ozdobíme polovičkami orechov.



Bezlepkové kokosky

Žijeme bez lepku
NOVALIM®
Založené / Since 1991

**Klasika,
na ktorú
sa
nezabúda.**



Potrebujeme:

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1 balenie bezgluténového lineckého cesta Novalim | asi 4 lyžice dobrého kyslého lekváru |
| 2 bielky | 150 g horkej čokolády |
| 100 g kryštálového cukru | 150 ml šľahačky |
| 60 g strúhaného kokosu | ešte asi 100 g čokolády na polievanie |

Linecké cesto premiesime na ľahko pomúčenej doske. Vyvaľkáme ho na 5 mm, vykrajujeme kolieska a pečieme ich v rozohriatej rúre na 180 stupňoch asi 12 minút.

Bielky s cukrom ušľaháme do tuha, primiešame zľahka kokos. Na plech s papierom na pečenie nanášame kopčeky kokosovej zmesi presne v takej veľkosti, ako sú upečené koláčiky. Sušíme na teplovzdušnom režime na 120 stupňoch asi pol hodinu.

Na kúsky nasekanú čokoládu zalejeme vriacou šľahačkou, premiešame, kým sa čokoláda roztopí a necháme v chladničke úplne vychladnúť. Vychladnutý krém vyšľaháme ako šľahačku a naplníme do zdobiaceho vrečka.

Na upečené koláčiky nanesieme krém v tvare kružnice, do stredu dáme za pol lyžičky lekváru a prikryjeme kokosovou pusinkou. Hotové kokosky ešte vygúľame bočne v roztopenej čokoláde a necháme na mriežke zaschnúť.



Bezlepkové parmezánové krekry

**Krehké
syrové
pečivo
na chrumkanie
pri
rozprávkach.**

Žijeme bez lepku
NOVALIM
Založené / Since 1991

Potrebujeme:

250 g masla alebo rastlinného tuku

100 g nastúhaného parmezánu

75 g mandľovej múky

150 g ryžovej múky Novalim

100 g bezlepkovej múky Promix UNI

2 väčšie vajcia

6 g soli

Oriešky na ozdobenie

Mäkké maslo, parmezán, mandľovú múku premiešame v miske lyžicou, pridáme vajcia a zamiešame. Prisypeme ryžovú múku a Promix UNI, soľ a rukou premiesime do kompaktného, mäkkého a trochu lepkavého cesta.

Cesto naplníme do striekačky na koláčky, rovnako dobre nám poslúži zdobiace vrecko s hviezdovitou špičkou.

Na plech vystlaný papierom na pečenie nanášame malé hviezdčky a do stredu každej dáme oriešok.

Pečieme v rozohriatej rúre na 180 stupňoch asi 15-20 minút do zlatohneda. Namiesto hviezdčiek môžeme cesto vytvarovať do guľčiek, tie kladieme na plech, palcom vtlačíme do stredu priehlbínu a do tej dáme napríklad rajčinovú sugo omáčku s oreganom a bazalkou.



**Šťavnaté
a mäkké
koláče,
ktorých
nebude
nikdy dosť.**

Žijeme bez lepku
NOVALIM®
Založené / Since 1991

Bezlepkové kokosové ježe

Potrebuje:

100 g tuku (maslo, rastlinný tuk na pečenie)

3 PL medu

200 ml mlieka

100 g práškového cukru

2 vajcia

300 g Promix UNI alebo PK špeciál

1 kypriaci prášok

Na polevu: 250 g Cery, 200 g prášk.cukru, 1 dcl rumu

Na obaľovanie: 400 g strúhaného kokosu

Tuk, med a mlieko zahrievame na strednom ohni, kým sa ingrediencie nerozpustia. Necháme trochu vychladnúť. Ešte do teplej zmesi primiešame 100 g cukru a dve vajcia, dobre zamiešame.

Promix UNI alebo PK špeciál zmiešame spolu s kypriacim práškom a preosejeme do medovej zmesi. Gumenou varechou dôkladne premiešame. Ak je zmes príliš hustá, pridáme ešte trochu mlieka.

Nalejeme do hlbšieho plechu vystlaného papierom na pečenie a pečieme na 180 stupňoch asi 15-20 minút do zlatohneda.

Prísady na polevu miešame na strednom ohni, kým sa tuk neroztopí. Upečené, na kocky najkrájané cesto namáčame v poleve, necháme zľahka odkvapkať a potom koláče obaľujeme v kokose. Necháme na mriežke zaschnúť.



**Mäkké
a voňavé
tradičné
koláče.**

Žijeme bez lepku
NOVALIM®
Založené / Since 1991

Moravské nekysnuté koláče bez lepku

Potrebujeme:

350 g Promix ALFA

500 ml kefiru

1 PL medu , 1 vajce

1 kypriaci prášok

Na tvarohovú plnku: 250 g krémového tvarohu,

1 - 2 PL medu, 1 ČL citrónovej šťavy, 1 vajce

Na makovú plnku: ½ hrnčeka mletého maku, ¼ hrnčeka mlieka, 1 PL medu , 1 PL slivkového lekváru, mandľové lupienky

Na orechovú plnku: ½ hrnčeka mletých vl.orechov, ¼ hrnčeka vody, 1 PL medu, 1 ČL vanilínového cukru, jahodový lekvár

Pripravíme si cesto. Najskôr si v mise zmiešame múku s práškom do pečiva. Následne k nim primiešame aj kefir, med, vajce a vypracujeme z nich husté, mierne lepivé cesto. Z cesta potom veľkou lyžicou odoberáme a ukladáme menšie koláče na plech, ktorý sme vystlali papierom na pečenie. Do stredu koláčov urobíme pomocou lyžice priehlbínu, do ktorej vložíme zvolenú náplň. Náplň by nemala presahovať cesto koláča.

Tvarohovú náplň pripravíme zmiešaním všetkých surovín dohromady. Makovú a orechovú náplň pripravíme tak, že všetky suroviny vložíme do menšieho hrnca a za stáleho miešania varíme až do zhutnutia. Potom necháme trochu vychladnúť.

Koláče pečieme pri 180°C približne 35 - 40 minút. Asi 5 minút pred dopečením potrieme cesto koláčov rozšľahaným vajcom a dopečieme do zlatista. Na koláče s orechovou plnkou môžeme pred podávaním pridať do stredu trochu jahodového lekváru a makové ozdobiť mandľovými lupienkami.



Medovo gaštanový cheescake bez lepku

**Slávnostný
cheescake
na slávnostnú
príležitosť.**



Potrebujeme:

**Na korpus: 2 balíky bezgluténových čajových
keksov Mariela, 140 g roztopeného masla**

250 g gaštanového pyrė

4 PL medu

Na plnku:

2 vajcia

500 g krėmového tvarohu

Na ozdobu: kakao, nasekanė vlašské orechy

200 g krėmového syra (napr. Philadelphia)

Keksy Mariela rozdrvíme najemno v kuchynskom robote alebo ich dáme do igelitového vrečka a roztľčieme valčekom. Omrivky nasypeme do misy a zmiešame s roztopeným maslom.

Hotovú zmes pevne zatlačíme na dno a boky kruhovej formy s priemerom cca 26cm. Okraje by mali siahať do výšky 3 - 4 cm, aby vytvorili priestor pre plnku.

Na plnku v mise zmiešame všetky suroviny (v prípade hrudiek môžeme aj rozmixovať). Plnku vylejeme na korpus a uhladíme povrch. Cheescake pečieme pri 160°C cca 60 minút, kým povrch nezačne chytať zlatistú farbu.

Po upečení necháme vychladnúť, posypeme kakaom a orechami a odložíme aspoň na hodinu do chladničky.



Bezlepkový krupicovo tvarohový zákusok

**Žiadna múka,
iba tvaroh a
krupica.
Žiaden cukor,
iba med.**

Potrebuje:

500 g krémového tvarohu

4 vajcia

5 PL krupice bezgluténovej Novalim

1 hrnček (cca 250 ml) živočíšneho alebo rastlinného mlieka

100 g hrozienok alebo brusníc

4 PL medu

Krupicu nasypeme do misy a zalejeme mliekom. Zmes necháme 10 minút postáť.

Následne do zmesi vmiešame všetky zvyšné suroviny.

Hrozienka nemusíme dopredu namáčať, absorbujú mlieko z koláča a budú perfektne šťavnaté.

Cesto vylejeme do formy s rozmerom približne 20x20cm, ktorú sme vystlali papierom na pečenie. Zákusok pečieme dozlatista pri 200°C cca 40-50 minút.

Po dopečení necháme vychladnúť. Koláč chutí najlepšie po odležaní v chladničke. Pred podávaním ho môžeme posypať práškovým cukrom.



Kokosové guľky bez lepku

Žijeme bez lepku
NOVALIM®
Odkedy 1. mája 1991

**Klasika,
ktorej nie je
nikdy dosť.**

Potrebujeme:

100 g bezgluténových čajových keksov Mariela

100 g mletých vlašských orechov

**malý pohár višňového kompótu alebo čerstvé
odkôstkované višne**

2 PL kakaa

10 g práškového cukru

80 g obyčajného masla

4 - 6 ČL silnej čiernej uvarenej kávy

kokos na obalenie guľiek

zopár kvapiek rumu

Keksy Mariela si v kuchynskom robote rozdrvíme alebo ich vložíme do igelitového vrečka a valčekom rozdrťíme.

Všetky prísady zmiešame dohromady a vypracujeme lepkavé cesto. Ak používame kompót, višne z neho scedíme a necháme vysušiť.

Potom višne obaľujeme cestom a vytvarujeme guľky. Nakoniec ich obalíme kokosom a ukladáme do košíčkov.



Zázvorovo škoricové cookies bez lepku

žijeme bez lepku
NOVALIM
Založené / Since 1991

Vyskúšajte
niečo nové
a prekvapte
na Vianoce
netradičnými
keksíkmi.

Potrebuje:

150 g odkôstkovaných sušených datlí

50 ml šťavy z pomaranča

1 ČL nastrúhaného čerstvého zázvoru

¼ ČL mletej škorice

40 g kokosového oleja

60 g ryžovej múky Novalim

60 g mletých mandlí

50 g mletých vlašských orechov

Datle si vopred aspoň na 30 minút namočíme do vody. Potom ich osušíme a rozmixujeme s pomarančovou šťavou, nastrúhaným zázvorom a škoricou.

Pridáme roztopený kokosový olej a opäť rozmixujeme. Vzniknutú masu zmiešame s ryžovou múkou, mletými mandľami a orechami. Vypracujeme mierne lepivé cesto, z ktorého vytvarujeme približne 3 cm veľké guľôčky.

Tie poukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie a mokrou vidličkou každú guľku pritlačíme, čím nám vznikne na povrchu mriežka.

Cookiesky pečieme vo vyhriatej rúre na 170°C 20 minút. Potom ich necháme vychladnúť, tak si získajú krehkosť a chrumkavosť.

