

Žijeme bez lepku



Založené / Since 1991

Vianočný bezlepkový receptár 2023



Makové hrebene bez lepku



Potrebuje:

Na cesto: 400 g bezgluténovej múky **Promix UNI**, 2 PL pr. cukru, 250 g masla, 250 g hrudkovitého tvarohu, 90 ml studenej vody, štipka soli, 1 žltok, ½ ČL mletej vanilky

Na plnku: 200 g mletého maku, 250 ml mlieka, 50 g kr. cukru, 1 balíček vanilínového cukru, 2 PL slivkového lekváru, citrónová kôra

Na dokončenie: vajce na potieranie, nemletý mak a pr. cukor na posypanie

Postup:

Do väčšej misy dáme všetky suroviny na cesto a vypracujeme kompaktné cesto. Zabalíme do fólie a odložíme do chladničky aspoň na 2 hodiny.

Na plnku vlejeme do hrnca mlieko, pridáme mak, oba cukry a privedieme do varu. Za stáleho miešania varíme, kým náplň nezhustne. Odstavíme, primiešame lekvár a nastrúhanú citrónovú kôru.

Odpočnuté cesto rozdelíme na polovice a vyvalkáme na obdĺžniky s rozmermi približne 28x16 cm. Radielkom každý rozdelíme na 8 malých obdĺžnikov (urobíme 1 rez cez polovicu horizontálne a 3 rezy vertikálne - vznikne nám 8 obdĺžnikov s rozmermi asi 7x8 cm). Do každého obdĺžnika v strede urobíme ostrým nožikom 6-7 rezov tak, aby sme neprerezali okraje. Rezy by mali byť vzdialené od seba asi 0,5 cm.

Na rezy v strede nanesieme plnku a okraje potrieme rozšľahaným vajíčkom. Preložíme na polovicu a okraje pritlačíme k sebe. Uložíme na plech vystlaný papierom na pečenie, jemne prehneme do tvaru rohlíka, aby bolo vidieť makovú plnku. Povrch potrieme zvyšným vajíčkom a posypeme nemletým makom. Pečieme na 180 °C do zlatista 20-25 minút.

Po upečení vyberieme z rúry a ihneď poprkáme vodou. Necháme mierne vychladnúť a pred podávaním posypeme práškovým cukrom.

Bezlepkový koláč Mont Blanc



Potrebujeme:

1 balenie **Novalim medové cesto**

Na kandizované orechy: 90 g vlašských orechov, 1 PL masla, 60 ml javor. sirupu, 1 ČL vanil. extraktu, ¼ ČL mletej škorice, štipka soli

Na gaštanový krém: 440 g gaštan. pyrė, 1-2 PL rumu, 2 plátky želatíny, 350 ml smotany na šľahanie

Na mascarpone krém: 125 g mascarpone, 2 ČL pr. cukru, ½ ČL vanil. extraktu, 50 ml šľahačky

Na dokončenie: pusinky z bielkov



Postup:

Medové cesto necháme povoliť pri izbovej teplote. Ručne premiesime a na pomúčenej doske rozvalkáme na kruh s priemerom 30 cm. Prenesieme ho do formy a pozatláčame aj po okrajoch. Prečnievajúce cesto odrežeme. Pečieme na 160 °C asi 12 minút.

Na gaštanový krém vyšľaháme gaštanové pyrė s rumom. Želatínu necháme napučať podľa návodu na obale, potom ju zahrejeme. Z vyšľahanej smotany odoberieme pár lyžíc a pridáme do želatíny. Vrátime späť do zvyšnej šľahačky a rozmiešame. Zpracujeme do gaštanového pyrė a odložíme chladieť.

Na druhý krém v mise krátko šľaháme mascarpone, práškový cukor a vanilkový extrakt. Pridáme studenú smotanu a pokračujeme v šľahaní, kým nevznikne pevný krém. Krém dáme do cukrárskeho vrecka s ozdobnou špičkou a odložíme do chladničky aspoň na 20 minút tuhnúť.

Kandizované orechy pripravíme tak, že v hrnci rozpustíme maslo, pridáme vanilkový extrakt, javorový sirup, škoricu a soľ. Varíme do spenenia, nasypeme orechy a premiešame. Za stáleho miešania varíme pokiaľ hmota nez hustne a nezačne bublať. Zmes vylejeme na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečieme na 180-200 °C asi 10 minút. Vyberieme z rúry a necháme vychladnúť a stuhnúť.

Vychladnutý korpus naplníme gaštanovým krémom a opäť necháme odležať v chlade. Pred podávaním ozdobíme koláč krémom z mascarpone, hotovými pusinkami a kandizovanými orechami.





Bezlepkový mazanec



Potrebujeme:

200 g bezgluténovej múky **Promix Alfa**, 1 PL **Novalim pohánkovej múky**, 150 ml mlieka, 1 vajce, 20 g masti alebo masla, 1 PL bieleho jogurtu, 1/2 balíčka sušeného droždia, 1 ČL vanilky, 1 PL kr. cukru, kôra z 1 citróna, soľ, za hrst hrozienuk namočených v rume, mandľové lupienky na posypanie, 1 vajce na potieranie

Postup:

Do misy dáme múku, pohánku, premiešame ju so soľou, cukrom, droždím, vanilkou a kôrou z citróna. Pridáme mokré prísady, ľahko premiešame varechou a potom mixérom s hnetacím nástavcom miesime asi 10 minút. Počas miesenia prichodíme scedené a vyžmýkané hrozienka. Vymiesené cesto bude lepkavé, ale tak to má byť. Postriekame ho vodou a prikryté necháme v teple vykysnúť

Vykysnuté cesto vyklopíme na pomúčenú pracovnú dosku a zľahka ručne premiesime. Vytvarujeme do bochníka a vložíme do okrúhlej misy z jenského skla, ktorú sme vytrelí tukom a vysypali múkou.

Prikryjeme igelitom a necháme podkysnúť. Pred pečením potrieme mazanec rozšľahaným vajčkom a posypeme mandľovými lupienkami. Pečieme vo vopred vyhriatej rúre na 180 °C asi 30 minút do zlatista.

Po dopečení necháme úplne vychladnúť, až potom nakrájame.





Tšelské tortičky bez lepku



Potrebuje:

1 balenie **Novalim linecké cesto**,
20 g kakaa, 20 g mletých mandlí

Na plnku: 150 g masla izbovej
teploty, 100 g pr. cukru, 2 PL
marhuľového lekváru, 6 PL mletých
vlašských orechov, 2 PL rumu

Na dokončenie: 150 g horkej
čokolády, 30 g masla, 3-4 PL
kokosového oleja, nasekané vlašské
orechy na posypanie



Postup:

Linecké cesto vyberieme vopred z chladničky a necháme pri izbovej teplote povoliť. Ručne ho premiesime a zapracujeme doň kakao a mleté mandle. Dôkladne vymiesime, aby sa suroviny s cestom dobre prepjili.

Cesto rozvalkáme na hrúbku asi 3 mm a ozdobným kolieskom vykrajujeme koláčiky, ktoré ukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečieme vo vopred vyhriatej rúre na 180 °C asi 10 minút.

Na plnku vyšľaháme maslo s cukrom do peny. Pridáme marhuľový lekvár, rum a orechy a premiešame. Orechovým krémom natierame kolieska vždy zo spodnej ("škaredšej") strany a vždy dve zlepíme dohromady.

Čokoládu s maslom a kokosovým tukom roztopíme vo vodnom kúpeli. Necháme vychladnúť. Koláčiky namáčame jednou stranou v poleve, necháme dobre odkvapkať a uložíme na mriežku. Posypeme nasekanými vlašskými orechami. Skladujeme ideálne v plechovej nádobe.



Bezlepkové medové kocky



Potrebujeme:

1 balenie **Novalim medové cesto**,
150 g marcipánu, zopár lyžíc
červeného lekváru (napr.
malinového, ríbezľového a pod.),
150 g horkej čokolády, 30 g tuku
do čokolády (napr. kokosového),
cukrové ozdôbky



Postup:

Chladené medové cesto vyberieme z chladničky a necháme ho pri izbovej teplote asi pol hodinu povoliť. Potom ho ručne rozmiesime, aby bolo tvarovateľné. Na pracovnej doske, ktorú sme zľahka pomúčili bezlepkovou múkou Promix, medové cesto vyvalkáme na obdĺžnik s hrúbkou asi 5-7 mm. Zarovnáme okraje a plát medového cesta upečieme na plechu s papierom na pečenie vo vopred vyhriatej rúre na 160 °C asi 12 minút.

Po dopečení necháme cesto vychladnúť do vlašna, potom ho prerežeme, aby sme dostali 2 rovanko veľké pláty (prípadne orežeme do sucha opečené okraje).

Jeden plát cesta potrieme lekvárom, naň potom položíme marcipán, ktorý sme vyvalkali presne na veľkosť medových plátov. Prikryjeme ho druhým plátom cesta, ktorý sme spodnou stranou tiež potreli lekvárom.

Takto pripravené naplnené pláty zatažíme aspoň na hodinu-dve drevenou doskou. Potom ich nakrájame na kocky veľké asi 2,5 x 2,5 cm, poukladáme na mriežku a pooblievame roztopenou čokoládou zmiešanou s tukom. Na povrchu ich môžeme ozdobiť cukrovými ozdôbkami alebo zo zvyšku marcipánu vykrojenými ozdôbkami. Medové kocky necháme na mriežke úplne zaschnúť.

Nugátové oriešky bez lepku



Potrebuje:

140 g **Novalim ryžovej múky**,
140 g mletých vlašských alebo
lieskových orechov,
110 g zmäknutého masla,
100 g pr. cukru
+ na posypanie,
½ ČL vanilkového extraktu,
nugát alebo lieskovo -
čokoládová nátierka



Postup:

Všetky suroviny okrem čokoládovej nátierky dáme do väčšej misy a najprv varechou a potom ručne vypracujeme hladké cesto. Naplníme ním formičky v tvare vlašských orieškov (môžu byť aj formičky na labky alebo iné) a cesto zarovnáme.

Uložíme na plech a dáme do vopred vyhriatej rúry. Pečieme na 180 °C približne 15 minút. Po upečení necháme vychladnúť, potom opatrne vyklopíme z formičiek.

Natierame čokoládovou nátierkou a vždy dva koláčiky zlepíme dohromady. Nakoniec posypeme práškovým cukrom.



Bezlepkové likérové venčeky



Potrebujeme:

Na odpaľované cesto bez lepku: 130 g bezgluténovej múky **Promix PK alebo PK špeciál**, 125 g masla alebo rastlinného tuku, 250 ml vody (alebo pol na pol voda a mlieko), 1/2 ČL soli, 4 vajcia

Na plnku: 250 g mascarpone, 100 ml šľahačky, 70 ml vaječného likéru, 1-2 PL pr. cukru, 1 vanilkový cukor, pr. cukor na posypanie

Postup:

Najprv si pripravíme odpaľované cesto bez lepku. Do kastrólika dáme vodu (resp. vodu s mliekom) a maslo, pridáme soľ a za občasného zamiešania na strednom ohni zahrievame, kým sa tuk v tekutine úplne nerozpustí. Pomaly privedieme do varu, a keď zmes zovrie, nasypeme do nej bezlepkovú múku. Varechou rýchlo miešame, kým sa cesto nezačne „odpaľovať“ od okrajov a dna kastróla a nevytvorí sa z neho lepkavá kompaktná guľa.

Odstavíme z ohňa a cesto necháme vychladnúť. Potom doň po jednom dôkladne zašľahávame vajcia. Výsledné cesto bude hladké a bude mať krémovú konzistenciu. Naplníme ho do cukrárskeho vrecka s hviezdicovou špičkou a na plech s papierom nanášame venčeky. Pokropíme ich vodou, ktorá bude počas pečenia vytvárať paru a vďaka nej budú veterníky v rúre pekne rásť.

Dáme ich do vopred vyhriatej rúry na 180 °C teplovzdušných (vrtuľa) a pečieme ich asi 30-35 minút bez toho, aby sme otvárali dverka na rúre. Pečieme do zlatohneda.

Po dopečení ich necháme na mriežke vychladnúť. Vodorovne ich prerežeme a plníme krémom, na ktorý len jednoducho vyšľaháme do krému všetky uvedené prísady okrem práškoveho cukru.

Pred podávaním ich posypeme práškovým cukrom. Skladujeme v chladničke.

Slávnostná Dobošova torta bez lepku



Potrebujeme:

Na korpus: 160 g bezgluténovej múky

Promix PK alebo PK špeciál, 160 g

žĺtkov, 240 g bielkov,

160 g kr. cukru, 48 g roztopeného masla

Na krém:, 250 g vajec, 250 g kr. cukru,

22 g vanil. cukru, 295 g masla, 250 g

horkej čokolády (asi 50 %), 44 g

kakaového masla, 44 g horkej čokolády

(90 %), čokoládový likér (nemusí byť)

Na karamelovú ozdobu: 200 g kr. cukru,

čokoládová poleva



Postup:

Na korpus šľaháme žĺtky s tretinou cukru do peny. Zľahka primiešame vlažné maslo. Bielky spolu so zvyšným cukrom vyšľaháme na tuhý sneh. Opatrne primiešame k žĺtkovej pene a postupne po častiach zapracujeme aj preosiatu múku.

Tri veľké plechy vystelieme papierom na pečenie a obkreslíme na ne 6 kruhov s priemerom 20 cm. Naberačkou lejeme do kruhov vždy rovnaké množstvo cesta a rozotrieme do predkresleného tvaru kruhu. Pečieme najprv pri teplote 160 °C. Keď sa cesto zdvihne, zvýšime na 180 °C a pečieme ešte 8-10 minút.

Na krém zohrejeme nad parou za stáleho miešania vajcia spolu s cukrom na teplotu asi 75 °C, potom šľaháme až do vychladnutia, kým vznikne pena. V inej mise speníme maslo spolu s vanilkovým cukrom. Obe čokolády a kakaové maslo (ak máme, tak aj likér) roztopíme maximálne na 40 °C a zamiešame. Postupne pridáme k spenenému maslu. Za stáleho miešania pomaly pridávame ku kakaovému krému aj vychladnutý základ z vajíčok.

Päť korpusov natrieme vrstvou krému a ukladáme ich na seba. Zvyšným krémom natrieme povrch a obvod torty (trochu krému si odložíme na zdobenie). Necháme v chlade stuhnúť. Karamelové ozdoby pripravíme tak, že roztopíme cukor na hladkú zlatohnedú hmotu. Rovnomerne ho nalejeme na zvyšný šiesty plát cesta a ihneď nožom rozrežeme na 8 rovnakých dielov. Dozdobíme čokoládovou polevou.

Na povrch torty cukrárskym vreckom s ozdobnou špičkou nanesieme osem kopčiek krému. Na každý šikmo položíme jednu karamelovú ozdobu. Opäť necháme chvíľu stuhnúť.



Bezlepkové syrové praclíky



Potrebujeme:

125 g bezgluténovej múky **Promix UNI**, 125 g jemného krémového tvarohu (nízkotučného),
125 g masla,
½ ČL soli, 1 vajce na potieranie,
asi 50 g strúhaného syra výraznej chuti (napr. Gouda), trochu mletej červenej papriky, trochu mletej rasce



Postup:

Z bezlepkovej múky Promix UNI, jemného tvarohu, masla a soli vypracujeme kompaktné hladké cesto. Zabalíme ho do fólie a necháme pol hodinu v chlade.

Potom ho na pomúčenej doske vyvalkáme na plát hrubý asi 5 mm. Z neho pomocou formičky vykrajujeme praclíky a kladieme ich na plech vystlaný papierom na pečenie.

Rúru si predhrejeme na 190 °C. Praclíky na plechu potrieme rozšľahaným vajčkom, posypeme mletou červenou paprikou, rascou a napokon aj nastrúhaným syrom.

Pečieme asi 15-20 minút do zlatohneda. Skladujeme v plechovej dóze.

Bryndzovník bez lepku



Potrebujeme:

Na cesto: 250 g bezgluténovej múky **Promix Beta**, ¼ kocky droždia, 1/2 ČL

kr. cukru, 250 ml mlieka, sol'

Na plnku: 250 g bryndze, 80 g zmäknutého masla, 4 PL kyslej smotany, 1 vajce + 1 bielok navyše, sol' podľa chuti

Na posypanie: čerstvý kôpor, bryndza



Postup:

Najprv si pripravíme kvások. Do hrnčeka nalejeme 50 ml mlieka, rozdrobíme droždie, pridáme cukor a necháme pracovať 10-15 minút na teplom mieste, kým vznikne kvások. Do veľkej misy preosejeme múku, pridáme štipku soli a kvások. Postupne prilievame aj zvyšok teplého mlieka. Vymiesime nadýchané cesto (trvá to aj 10 minút), posypeme ho trochou múky a prikryjeme čistou utierkou. Necháme na teplom mieste kysnúť aspoň 45 minút.

Medzitým si pripravíme plnku. Bryndzu vymiešame so zmäknutým maslom, smotanou a žĺtkom. Potom zapracujeme aj do tuha vyšľahané bielky. Ak treba, podľa chuti mierne osolíme.

Vykysnuté cesto opäť trochu ručne premiesime a na pomúčenej doske rozvalkáme do jedného veľkého alebo dvoch menších kruhov s hrúbkou asi 2 cm. Vyvalkané cesto prenesieme na plech vystlaný papierom na pečenie a cesto vo vnútri kruhu jemne zatlačíme tak, aby nám vznikol priestor na plnku. Natrieme plnkou a necháme ešte 10 minút prikryté podkysnúť.

Pečieme vo vopred vyhriatej rúre na 180 °C približne 15 - 20 minút do zlatista. Bryndzovník necháme mierne vychladnúť, posypeme čerstvým nasekaným kôprom a ozdobíme ešte aj kúskami bryndze.





Vaši pomocníci pri vianočnom pečení a varení bez lepku



Promix - bezgluténové múky



Bezgluténové chladené cestá -
medové a linecké

Bezgluténové keksy

Prirodzene bezgluténové
jednodruhové múky

Žijeme bez lepku



Založené / Since 1991



Bezgluténové polotovary

