



Vianočný bezlepkový receptár

2024

Žijeme bez lepku



Založené / Since 1991

Perníkové gulky bez lepku



Potrebuje:

Na perník: 1 balenie **Novalim Perník v prášku**,

1-2 PL horkého kakaového prášku,

250 ml olej (kokosový bez vône alebo iný rastlinný),

300 ml mlieka (kravské alebo rastlinné),

½ ČL mletého klinčeka, ½ ČL mletej škorice,

3 vajcia, 1 ČL sódy bikarbóny

Na dokončenie: 100 g najemno nasekaných mandlí,

100 g mierne zmäknutého masla,

80 g kondenzovaného mlieka,

2 PL rumu, ½ ČL perníkového korenia

Na obalenie: kakaový prášok alebo nasekané lieskové orechy

Postup:

Najprv si upečieme perník, ideálne aj deň vopred. Vo väčšej mise premiešame suché prísady - perník v prášku, kakaový prášok, sódu, klinčeky a škoricu. Potom premiešame aj mlieko, olej a rozšľahané vajcia. Vznikne nám polotekuté cesto.

Zmes vylejeme na plech s rozmermi asi 20x30 cm, ktorý sme vystlali papierom na pečenie. Vložíme do vopred vyhriatej rúry a pečieme asi 30 minút pri 180 °C. Perník je hotový, keď je na povrchu upečený, na dotyk pružný a po zapichnutí špajle do cesta, špajla vyjde von suchá.

Požadované množstvo vychladnutého perníka postrúhame na jemno. Ostatné nakrájame, posypeme práškovým cukrom a podávame samostatne ako koláč.

Spolu s ostatnými prísadami na dokončenie vypracujeme hmotu, ktorú uložíme aspoň na hodinu do chladničky. Potom z nej odoberáme po kúskoch a tvarujeme guľičky, ktoré obalujeme buď v kakaovom prášku alebo v posekaných lieskovcoch. Môžeme ukladať do malých košíčkov na guľky. Skladujeme v chladničke.



Perničky bez lepku s čokoládou



Potrebuje:

1 balenie **Novalim medové cesto**

bezgluténové chladené,

200 g horkej čokolády,

50 g kokosového tuku,

50 g bielej čokolády



Postup:

Chladené medové cesto Novalim necháme asi hodinu pri izbovej teplote povoliť. Potom ho na pracovnej doske premiesime, kým začne byť tvárne. Dosku pomúčime bezgluténovou múkou a cesto na nej rozvaľkáme na hrúbku asi 5 mm. Z cesta vykrajujeme tvary (ideálne s otvorom v strede) a kladieme ich na plech vystlaný papierom na pečenie.

Perničky bez lepku pečieme vo vopred vyhriatej rúre na 180 °C asi 10-12 minút. Po dopečení ich necháme na mriežke chladnúť.

Horkú čokoládu s tukom dáme do kastrólika a nad parou ich roztopíme. Riadne premiešame a do tejto polevy namáčame perničky. Necháme ich na mriežke, aby prebytočná poleva stiekla. Potom ich ešte dozdobíme roztopenou bielou čokoládou.

Kávové minitortičky bez lepku



Potrebujeme:

5 g instantnej kávy,
5-10 ml horúcej vody, 85 g masla,
85 g práškového cukru,
1 vajce, 1 g soli, 1 g mletej vanilky,
170 g **Promix PK** alebo **PK špeciál**,
3 g kypriaceho prášku bez lepku

Na tiramisu krém: 4 žĺtky,
100 g krupicového cukru,
450 g mascarpone

Na dokončenie: 200 g bielej čokolády,
50 g kokosového tuku,
jedlé trblietky na ozdobu

Postup:

Kávu rozpustíme vo vode a dobre rozmiešame. V mise vyšľaháme maslo s cukrom do peny. V inej mise zase vajce spolu so soľou, vanilkou a rozmiešanou kávou. Kávovú zmes zapracujeme do maslovej. Nakoniec vmiešame múku s kypriacim práškom.

Zmes presunieme do cukrárskeho vrečka s hladkou špičkou a striekame na plech vystlaný papierom na pečenie malé piškótky s priemerom asi 4 cm. Pečieme na 180 °C asi 10-12 minút, potom necháme vychladnúť.

Na náplň šľaháme žĺtky s cukrom nad parou do hustého krému. Necháme vychladnúť a prišľaháme na nižších otáčkach aj mascarpone.

Krémom zlepíme vždy dve piškótky proti sebe a jednu z nich namočíme v bielej čokoláde roztopenej s tukom. Necháme zaschnúť na mriežke a ozdobíme jedlými trblietkami.



Vianočná štóla bez lepku



Potrebuje:

- 250 g **Promix Beta bezgluténovej múky**,
- 1/2 balíčka kypriaceho prášku bez lepku,
- 1/4 ČL mletej škorice, rovnako aj mletého nového korenia a mletého kardamómu,
- 1 vajce, 40 g práškového cukru,
- 1 vanilkový cukor,
- 1 ČL citrónovej šťavy a kôra z polovice citróna,
- 100 g masla, 125 g tvarohu,
- 100 g hrozienok,
- 40 g kandizovanej pomarančovej kôry,
- 60 g mletých mandlí,
- 2 PL rumu



Postup:

Hrozienka naložíme vopred do rumu. Zmäknuté maslo vymiešame s cukrom, pridáme vajce, a potom aj tvaroh a zamiešame. Ďalej pridáme aromatické koreniny, hrozienka, pomarančovú kôru a citrónovú šťavu a kôru a opäť zamiešame.

Preosiatu múku s mletými mandľami teraz zapracujeme do tejto zmesi a vymiesime cesto. Cesto na pomúčenej doske valčekom rozvalkáme do tvaru obdĺžnika.

Na jednej podlhovastej strane necháme hrubší pás, na strane oproti tenší zhrubnutý pás cesta. V hrubšom páse spravíme v strede jarok a doň preklopíme druhú stranu cesta, ktorá bola zhrubnutá. Takto vlastne cesto zapadne do „jarku“.

Štólu pečieme vo vopred vyhriatej rúre na 175 °C asi jednu hodinu. Ešte teplú ju potrieme rozpusteným maslom a po vychladnutí ju dobre posypeme práškovým cukrom.



Makové rožteky bez lepku



Potrebujeme:

225 g masla,

2 g soli,

4 g mletej vanilky,

100 g mletého maku,

250 g **Promix PK alebo PK špeciál**,

nastrúhaná kôra z ½ citróna

Na posypanie:

práškový a vanilkový cukor na

posypanie

Postup:

Maslo so soľou, citrónovou kôrou a vanilkou jemne vyšľaháme. Pridáme múku s mletým makom a dobre zapracujeme gumenou varechou.

Ručne spracujeme na kompaktné cesto. Zabalíme do potravinárskej fólie a necháme odležať v chladničke aspoň hodinu.

Z vychladnutého cesta tvarujeme menšie rožteky a ukladáme ich na plech. Pečieme vo vopred vyhriatej rúre asi 10 minút pri 170 °C.

Po vytiahnutí z rúry necháme len chvíľku vychladnúť a potom hneď obalíme v dvoch cukroch, ktoré sme zmiešali dohromady. Skladujeme v plechovej dóze.



Bezlepkové orieškové keksíky



Potrebuje:

- 4 bielky,
- 120 g kryštálového cukru,
- 60 g **Promix UNI** bezgluténovej múky,
- 60 g **ryžovej múky Novalim**,
- 120 g lieskových orechov



Postup:

Bielky vyšľaháme s kryštálovým cukrom do tuhého snehu. Pridáme oba druhy bezgluténových múk a zapracujeme ich dôkladne, ale opatrne do bielkového snehu. Nakoniec primiešame lieskovec.

Formu na srnčí chrbát (alebo chlebič) vytrieme tukom a vysypeme ryžovou múkou. Dáme do nej pripravenú zmes na keksíky, uhladíme povrch a pečieme v predhriatej rúre na 180 °C asi pol hodinu.

Potom vyberieme z rúry, necháme krátko vychladnúť a koláč vyklopíme z formy. Keď vychladne, zabalíme ho do alobalu a necháme do druhého dňa odpočívať. Na druhý deň koláč ostrým tenkým nožom nakrájame na tenké plátky, naukladáme ich na plech s papierom na pečenie a v rúre na nižšej teplote (120 °C) ich dosušíme do chrumkava. Bude to trvať asi pol hodinu.

Keksíky dlho vydržia, skladujeme ich v uzavretej sklenenej alebo plechovej nádobe.



Linecké kokosové rezy bez lepku



Potrebujeme:

1 balenie **Novalim linecké cesto**
bezgluténové chladené,

1 menší pohár lekváru z čiernych ríbezlí,
4 bielky,
štipka soli,
200 g krupicového cukru,
180 g strúhaného kokosu.

Postup:

Linecké cesto vyberieme z chladničky a necháme trochu povoliť. Ručne premiesime a na pečiacom papieri vyvalkáme do tvaru obdĺžnika veľkosti asi 20x30 cm.

Prenesieme aj s papierom na plech s rovnakými rozmermi, popicháme vidličkou a dáme predpiecť na 10 minút do vopred vyhriatej rúry podľa návodu na obale. Upečené necháme mierne vychladnúť, a potom potrieme lekvárom.

Na kokosový sneh šľaháme bielky so štipkou soli. Postupne pridávame aj cukor. Sneh by mal byť na konci hladký, lesklý a pevný. Nakoniec opatrne stierkou zapracujeme do snehu aj kokos.

Kokosový sneh vylejeme na cesto s lekvárom a uhladíme. Teplotu v rúre znížime na 140 °C a pečieme ešte asi 40 minút.

Po upečení necháme vychladnúť a nakrájame na trojuholníkové rezy. Uchováваме pri nižších teplotách (nemusia byť v chladničke) a ideálne necháme pred podávaním aspoň deň odležať.



Orechové rumové kocky bez lepku



Potrebuje:

1 balenie **Novalim Bábovka**

bezlepková v prášku,

3 vajcia, 150 ml oleja

Na polevu:

150 ml mlieka,

2 PL kakaa,

200 g práškového cukru,

50-100 ml rumu,

75 g kokosového tuku alebo masla,

200 g mletých opražených lieskocov.



Postup:

Najprv si pripravíme bezlepkovú bábovku podľa návodu na obale. Dáme ju piecť do vopred vyhriatej rúry na 180 °C asi na 20 minút.

Medzitým si pripravíme polevu. Všetky uvedené suroviny dáme do kastrólika a zahrievame. Keď sa tuk rozpustí, dobre zmes miešame a krátko ju povaríme.

Upečený korpus necháme vychladnúť, potom ho nakrájame na kocky a tie namáčame najprv do pripravenej polevy.

Prebytky necháme stiecť a potom kocky obalíme v mletých orechoch.

Slané sezamové srdiečka bez lepku



Potrebuje:

125 g **Promix UNI** + na pomúčenie dosky,
125 g krémového tvarohu,
125 g studeného masla,
štipka soli,
semiačka bieleho sezamu,
vajíčko na potretie,
hrubá soľ na posypanie

Postup:

Bezlepkovú múku Promix UNI premiešame v mise so soľou. Pridáme do nej na malé kocky nakrájané studené a tuhé maslo, studený tvaroh a varechou začneme cesto spracovávať. Keď sa jednotlivé prísady začnú spájať, rukou ich vymiesime do kompaktného bochníčka.

Cesto zabalíme do potravinárskej fólie a odložíme do chladničky aspoň na 3 hodiny (pokojne však aj cez noc).

Odpočínuté cesto vyvalkáme na pomúčenej doske na hrúbku asi 5 mm. Preložíme na trikrát a postup s valkaním opakujeme. Vykrájame z neho srdiečka alebo iné tvary, ktoré ukladáme na plech.

Potrieme rozšľahaným vajíčkom, posypeme hrubou soľou a sezamovými semiačkami. Pečieme vo vopred vyhriatej rúre 10-12 minút dozlatista pri teplote 190-200 °C. Vychladnuté skladujeme v plechovej dóze alebo zamrazíme.

Parmezánové stromčeky bez lepku



Potrebujeme:

200 g **Promix UNI** bezgluténovej múky,
100 g zmäknutého masla,
60 g kyslej smotany,
40 g mletého parmezánu (alebo cheddaru),
1 ČL soli, 1 vajce na potieranie

Na posypanie:

rôzne semiačka alebo bylinky (sezam,
ľanové semiačka, tekvicové alebo
slniečnicové semiačka)



Postup:

Z múky, masla, smotany, parmezánu a soli vypracujeme hladké cesto. Na doske, ktorú sme zľahka pomúčili bezgluténovou múkou, cesto vyvalkáme asi na 5-7 mm a vykrajujeme stromčeky.

Dáme ich na plech s papierom na pečenie, potrieme rozšľahaným vajčekom a posypeme rôznymi semiačkami podľa chuti.

Pečieme na 180 °C asi 12 minút. Po upečení necháme vychladnúť. Skladujeme v sklenenej alebo plechovej dóze.

Vaši pomocníci pri vianočnom pečení a varení bez lepku



Žijeme bez lepku



Založen / Since 1991