Bezgluténové tiramisu

Počet porcií: 4
Čas prípravy: 45 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Do hrnca dáme smotanu, mlieko, cukor (75 g) a necháme variť. V miske vyšľaháme 1 celé vajce s jedným žĺtkom a pridáme do hrnca. Premiešame a pár minút povaríme. Do misky dáme mascarpone a pridáme vychladenú smotanovú zmes. Do studenej vody vložíme želatínový plátok a necháme hydratovať. Alebo použijeme sypkú želatinu podľa návodu. Potom pridáme do misky. Zmes necháme odležať v chladničke cez noc. Želatínový plát hydratujeme studenou vodou. Do zmesi pridáme scedenú želatínu a necháme 24 hodín odležať v chladničke. Vyberte z chladničky a zmes ešte prešľaháme. Na servírovanie môžete použiť lyžicu alebo cukrársku špičku. Kávu zalejeme 100 ml vody, zamiešame a necháme vychladnúť. Sušienky Gullón Digestive namočíme do zmesi z kávy, 20 g cukru a amaretta (10 ml) a v servírovacom pohári striedame vrstvy sušienok a krému. Nakoniec posypeme kakaom a ozdobíme sušienkou Gullón s kúskami čokolády.

Ingrediencie

- **Instantná káva 500 g** - 40 g
- **Bio ryžová smotana bezlepková 500** - 200 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 50 g
- **KAKAO TMAVÉ LIANA EXCLUSIVE 100 g** - 20 g
- **Cukor kryštál** - 95 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Žítok** - 28 g
- **Želatína potravinárska 20 g** - 6 g
- **Gullón Chip Choco - Bezgluténové sušienky s kúskami čokolády, obsahujúce sladidlo, bez prídavku cukru 130 g** - 100 g
- **Gullón Digestive - Bezgluténové sušienky 150 g** - 150 g
- **RAJO Vegan krém a la mascarpone 250 g** - 250 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE