

A woman with blonde, wavy hair is shown from the chest up, wearing a white button-down shirt. She is looking down at a small, light-colored cylindrical object she is holding in her right hand. In the background, a kitchen setting is visible with a white mug on the counter to the left and a box of Labeta "halušky" (potato dumplings) behind her. A red semi-transparent banner with white text is overlaid at the bottom of the image.

VAŘÍME A PEČEME S BLOGGERKAMI

BEZLEPKOVÉ RECEPTY
2020

Seznam bezlepkových receptů



Slaný cibulový koláč
bez lepku 3



Snídaňový slaný koláč
bez lepku 4



Kakaové bábovičky
bez lepku 5



Jahodová bezlepková
bábovka 6



Dvoubarevný srnčí hřbet
bez lepku 7



Domácí bezlepkový
drobený dort 8



Kokosové řezy
bez lepku 9



Tartaletky s pomerančovou
náplní bez lepku 10



Palačinkový dort
bez lepku 11–12



Podzimní dort
bez lepku 13–14



Slaný cibulový koláč bez lepku

Výborně se hodí pro jakýkoli pártý večer s rodinou i na silvestrovskou noc. Perfektně si na něm ovšem pochutnáte, i coby nevšední svačince.

Univerzální směs smícháme se solí. Máslo nakrájíme na malé kousky a vpracujeme do něj Univerzální směs. Přidáme vodu a vypracujeme nelepivé těsto. Hotové těsto dáme na půl hodiny vychladit do ledničky. Cibuli nakrájíme (podle chuti nadrobno nebo na měsíčky). Slaninu pokrájíme na kostičky a dáme na rozpálenou pánev. Jakkmile slanina pustí tuk, přidáme cibuli a opékáme dozlatova. Pánev i s opečenou slaninou a cibulí necháme zchladnout. Poté zalijeme smetanou, přidáme sýr, vejce a trošku soli. Soli přidáváme jen málo - náplň bude slaná díky slanině a sýru. Troubu rozehřejeme na 180 °C. Těsto vyndáme z chladničky. Bezlepkové těsto v lednici rychle tvrdne, stačí jej však propracovat teplými rukama - rychle změkne a lépe se s ním pracuje. Těsto rozdělíme na 8 dílů a z každého vyválíme cca 0,5 mm silný plát. Pláty nesmí být moc tenké, jinak se s nimi špatně pracuje a těsto se trhá. Formičkou (např. na tarta-

letku s průměrem kolem 10 cm) vykrojíme do těsta její tvar a těsto do ní rovnou překlápíme. Prsty těsto ve formičce utlačíme tak, aby byly okraje vysoké. Těsto na dně formičky propícháme vidličkou. Jakkmile naplníme těstem všechny formičky, překryjeme každou formičku pečicím papírem a do každé nasypeme syrové fazole. Fazole zajistí, aby se těsto na dně nevyfouklo. Pečeme

20 minut, poté papír spolu s fazolemi odendáme, zvýšíme teplotu na 200 °C a pečeme dozlatova (asi 5-10 minut). Upečené korpusy vytáhneme, naplníme cibulovou směsí tak, aby byl korpus zaplněný, ale nezakrýval okraje formičky. Koláčky dáme do trouby a pečeme 20-25 minut. Koláč je hotový, je-li povrch suchý a po zakrojení nožem se k němu náplň nelepí.



Tipy k tomuto receptu najdete na:
labeta.cz/recept/slany-cibulovy-kolac-bez-lepku



Univerzální směs bez lepku Labeta

- ✓ naše i vaše bezlepková hvězda
- ✓ ve směsi nenajdete laktózu ani sóju a ani deproteinovanou pšenici
- ✓ upečete s ní snad úplně všechno - kynuté knedlíky, koláče, chléb, bábovku, palačinky, dorty, cukroví, pizzu...

SUROVINY

- > 280 g Univerzální směs bez lepku Labeta
- > 160 g másla
- > 8 lžic vody
- > lžička soli
- > 6 středně velkých cibulí
- > bloček slaniny
- > 200 g strouhaného Ementálu nebo jiného výraznějšího sýra
- > 250 ml smetany
- > 2 vejce
- > sůl
- > pepř



Snídaňový slaný koláč bez lepku

Máte rádi snídani na vidličku? Slaný koláč, naplněný sýrem, slaninou a vejci, si zamilujete. A pokud vám zbyde, dejte si ho studený na odpolední svačinu. V kombinaci s čerstvou zeleninou to je prostě bomba!

Nejprve si připravíme Linecké těsto podle návodu na krabičce. Jen do něj navíc přidáme lžičku soli a necháme chvíli odpočinout v lednici. Mezitím si osmažíme slaninu nakrájenou na kostičky. Na kostičky nakrájíme i sýr a mozzarellu. V misce si rozmícháme vejce s mlé-

kem. Osolíme a opepříme. Těsto si rozválíme a vložíme na dno kulaté formy. Propícháme vidličkou a vyložíme ho slaninou a sýrem. Poté vše zalijeme vejci a jemně promícháme. Pečeme na 180 °C cca 30 min, nebo dokud není těsto zlatavé a náplň koláče ztuhlá.

SUROVINY

- > Linecké cukroví bez lepku Labeta
- > sůl
- > 100 g másla
- > 5 vajec
- > 1 ks mozzareilly
- > pepř
- > 50 g slaniny
- > 100 ml mléka
- > 50 g sýru (eidam, čedar...)



Linecké cukroví bez lepku

- ✓ skvěle namáchaná směs pro bezlepkové cukroví
- ✓ vyvážený poměr kukuřičné a rýžové mouky
- ✓ přidáte jen máslo a vejce



Kakaové bábovičky bez lepku

Hledáte tip na něco jednoduchého, a přesto neotřelého? Ať už máte děti, či připravujete sladký moučník pro vaši návštěvu, kakaové mini bábovky jsou trefou do černého. Pokud do zdobení navíc zapojíte i vaše ratolesti, zůstane vám více času na další věci.

Troubu předehřejeme na 160 °C a formičky na mini bábovky vymažeme olejem, aby se po upečení lépe vyklápěly.

V jedné misce smícháme všechny sypké suroviny na těsto a důkladně promícháme. V druhé misce vyšleháme vejce s cukrem do pěny. Do pěny poté zašleháme olej a postupně vmícháme také sypkou směs z první mísy a mléko. Vymícháme hladké těsto, které vlijeme do báboviček. Pečeme na 160 °C po dobu 18–20 minut. Před vyklopením otestujeme špejlí, zda jsou bábovky propečené. V hrnci ohřejeme smetanu a rozpustíme v ní čokoládu. Poté vmícháme máslo a necháme lehce zchladnout. Čokoládovou polevou polijeme bábovičky a dozdobíme sušeným ovocem a květy.



Tipy k tomuto receptu najdete na:
labeta.cz/recept/kakaove-babovicky-bez-lepku



Rýžová mouka Labeta

- ✓ je přirozeně bez lepku
- ✓ a bez dalších přísad
- ✓ výborná pro vaše pečeni a k zahušťování
- ✓ hravě s ní zvládnete i výrobu domácích nudlí

SUROVINY

Těsto na 6 mini báboviček:

- > 180 g Rýžové mouky Labeta
- > 2 lžice holandského kakaa
- > 80 g cukru
- > 75 ml plnotučného mléka
- > 75 ml rostlinného oleje
- > 1 vejce
- > 1 lžička Kypřicího prášku do pečiva bez lepku Labeta
- > ¼ lžičky Jedlé sody Labeta
- > špetka xantanové gumy
- > špetka vanilky

Na čokoládovou polevu:

- > 40 g 70% čokolády
- > 80 ml 33% smetany
- > lžice másla

Na ozdobu:

- > lyofilizované ovoce a sušené květy



Jahodová bezlepková bábovka

Obměňte tradiční a snad všemi milovaný moučník svěží chutí jahod! Rezept je velmi jednoduchý a vychází vstříc nejen těm, kteří žijí bez lepku, ale také těm, kteří se brání běžnému cukru. Tenhle recept prostě musíte zkusit!

Suroviny pro přípravu těsta umixujeme, vlijeme do vymazané a bezlepkovou moukou vysypané formy na bábovku. Necháme péct na 160 °C dozlatova cca 45 minut. Citronovou šťávu a sladidlo dáme do misky a šleháme do té doby, než

získáme tuhou hmotu. Poté do ní vmícháme citronovou kůru. Bábovku vyndáme z trouby a po vychladnutí ji potřeme polevou a zdobíme ji jahodami. Dáme vychladit do lednice.

SUROVINY

Suroviny na těsto:

- > 150 g Rýžové mouky Labeta
- > 50 g kokosové mouky
- > 100 g Kukuřičné mouky Labeta
- > 1 Kypřicí prášek do pečiva bez lepku Labeta
- > 2 vejce
- > 2 hrnky vody
- > 6 lžíc mletého xylitolu (sladidlo)

- > 1 ½ středně velkého jablka bez slupky
- > 2 jahody střední velikosti

Suroviny na polevu:

- > 10 lžíc citronové šťávy
- > 5 g mletého erythritolu (sladidlo)
- > 5 g mletého xylitolu (sladidlo)
- > citronová kůra z 1 citronu



Kukuřičná mouka Labeta

- ✓ je přirozeně bez lepku i bez dalších přísad
- ✓ určena pro vaše bezlepkové pečení
- ✓ nebo pro mexickou tortillu a snídaňovou kaši



Dvoubarevný srnčí hřbet bez lepku

Vypadá složitě, ale nenechte se zmást. Jedná se o jednoduchý korpus, který se vždy povede. Je lehký, nadýchaný a s krémem krásně vláčný. Pokud ho nebudete připravovat pro děti, nebojte se přidat kávu a do ní trochu likéru nebo rumu.

Můžete si vybrat ze 2 verzí postupu. Pokud máte dvě formy na biskupský chlebiček, můžete si základ těsta připravit dohromady a poté rozdělit na dvě poloviny. Do jedné půlky přimícháte kokos, do druhé kakao a poté zapracujete sníh. Pokud máte pouze jednu formu na Srnčí hřbet, nejprve si upečete jeden korpus a poté druhý. Těsto je jednoduché - klasický piškot, takže si vyšlehejte žloutky s cukrem do pěny, poté přidejte mléko a ostatní suroviny a až vznikne kompaktní těsto, přidejte vyšlehané bílky. Pečte ve vymazané formě (např. Ghí) a vysypané kokosem či mandlovou moukou na 180 °C zhruba 10 minut.

Než korpusy zcela vychladnou, připravte si krém. Nejdříve si zlehka předšlehejte smetanu, do té přidejte ostatní ingredience a vymíchejte krásný hladký a nadýchaný krém. Pak už jen korpusy nakrájejte na stejně široké plátky, tmavý kakaový korpus potřete kávou s Amarettem (ale nemusíte,

můžete vynechat) a vždy na jednu stranu korpusu natřete krém, dobře se pracuje se zdobícím sáčkem, ale i s nožem či lžicí to hravě zvlád-

nete. Nezapomínejte střídát barvy. Hotový dezert nechte hodinku až dvě ztuhnout, ozdobte ovocem nebo i čokoládou.



Puding s vanilkovou příchutí bez lepku Labeta

- ✓ je bez lepku a může být i bez laktózy
- ✓ je za 5 minut hotový
- ✓ přidáte jen mléko nebo jeho rostlinnou náhradu

SUROVINY

Těsto světlé:

- > 2 vejce
- > 50 ml mléka
- > 75 g třtinového cukru
- > 75 g Univerzální směsi bez lepku Labeta
- > vanilkový extrakt
- > 20 g kokosu strouhaného
- > 1 lžička Jedlé sody Labeta

Těsto tmavé:

- > 2 vejce
- > 50 ml mléka
- > 75 g třtinového cukru

- > 75 g Univerzální směsi bez lepku Labeta
- > vanilkový extrakt
- > 15 g kakaa
- > 1 lžička Jedlé sody Labeta

Krém:

- > 250 g tvarohu
- > 300 ml 33% smetany ke šlehání
- > 20 g Puding s vanilkovou příchutí Labeta
- > cukr dle chuti
- > +Amaretto
- > +silná káva



Domácí bezlepkový drobený dort

Tento zákusek či dortík známe snad všichni. Je to oblíbený svěží dezert, který se hodí na sváteční stůl nebo jen tak k nedělnímu káfičku. Je velice jednoduchý a jakou nadělá parádu. Navíc nemusí být jen banánový, ale lze použít jakékoli sezónní ovoce a hned máte několik variant dezertu.

Vejce rozdělíme na žloutky a bílky. Ke žloutkům přidáme cukr a vyšleháme do husté pěny. Přidáme kakao, mléko a univerzální směs bez lepku a spojíme v těsto. Bílky vyšleháme s trochou soli do pevného sněhu a postupně přidáme k připravené směsi. Těsto dáme do kulaté formy o průměru 22 cm vyložené pečicím papírem a pečeme na 180 °C 10–15 minut.

Korpus necháme vychladnout a mezitím si připravíme krém. Studenou šlehačku šleháme chvíli s cukrem. Když začne houstnout, přidáme ostatní suroviny a společně šleháme, dokud nevznikne nadýchaný krém. Dáme chladit do lednice.

Vychladlý korpus vydlabeme a takto vybrané těsto si dáváme stranou do misky, ve které ho pak rozdrobíme. Vydlabaný korpus pomážeme lžící džemu, poklademe kousky ovoce a natřeme první vrstvou krému. Můžeme dát ještě jednu vrstvu ovoce, čokolády dle chuti a zbytek



krému tak, abychom formovali kopeček. Navrch nasypeme rozdrcený korpus a lehce umáčkujeme. Chladíme 2 hodiny v lednici.

SUROVINY

Korpus:

- > 7 šťastných vajíček
- > 90 g cukru (může být kokosový – dodá karamelovou chuť, březový, třtinový či klasický)
- > 20 g kakaa (může být i karob)
- > 170 g Univerzální směsi bez lepku Labeta
- > 80 g mléka (může být i rostlinné)
- > 1 lžička vanilkového extraktu
- > ½ lžičky Kypřicího prášku do pečiva bez lepku Labeta

Krém:

- > 250 ml smetany (čím vyšší procento tuku, tím lépe bude krém držet – nejméně však 33 %)
- > 250 g tvarohu
- > 250 g crème fraîche
- > 1 vanilkový lusk
- > cukr dle chuti (možno použít též březový nebo klasický cukr, aby krém byl sněhově bílý)
- > + kyselejší džem (např. meruňkový)
- > + ovoce (banán, borůvky, jahody, maliny)



Univerzální směs bez lepku Labeta

- ✓ naše i vaše bezlepková hvězda
- ✓ ve směsi nenajdete laktózu ani sóju a ani deproteinovanou pšenicu
- ✓ upečete s ní snad úplně všechno - kynuté knedlíky, koláče, chléb, bábovku, palačinky, dorty, cukroví, pizzu...



Kokosové řezy bez lepku

Milujete kokosové dezerty? Pak určitě musíte vyzkoušet tyto úžasné vláčné kokosové řezy zjemněné smetanou. Vychutnejte si je ještě teplé se svou odpolední kávou.



Kypřicí prášek do pečiva bez lepku

- ✓ směs je bez lepku
- ✓ snadná příprava nadýchaného bezlepkového těsta
- ✓ pro třené, křehké, piškotové těsto a perník

Důkladně smícháme kokos a moučkový cukr v jedné míse a tu si zatím dáme stranou. V jiné míse vyšleháme vejce, krupicový cukr a vanilinový cukr. Když máme vyšleháno, přidáme postupně mléko, olej, kypřicí prášek a Univerzální směs. Těsto nalijeme do vymazané

a kokosem vysypané formy a posypeme směsí kokosu a moučkového cukru. Pečeme v troubě na 180° C cca 15-20 min. Těsto vyndáme, když začne kokos tmavnout. Hned po vyndání z trouby rovnoměrně polijeme smetanou.

SUROVINY

- > 1 hrnek moučkového cukru
- > 1 hrnek kokosu
- > 1/2 hrnku smetany
- > 2 vejce
- > 1 Vanilinový cukr Labeta
- > 1/2 hrnku oleje
- > 1 hrnek cukru krupice
- > 3/4 hrnku mléka
- > 2 hrnky Univerzální směsi bez lepku Labeta
- > 3/4 Kypřicího prášku do pečiva bez lepku Labeta



Tartaletky s pomerančovou náplní bez lepků

Francouzské tartaletky jsou úžasný dezert. Malé košíčky z lineckého těsta s krémem a ovocem skvěle vypadají a ještě lépe chutnají. Zkuste si je připravit s pomerančovou náplní. Je to překvapivě jednoduché!

Připravíme si těsto na linecké cukroví a to dle návodu na krabičce (připravenou směs vymícháme s vejcem a máslem). Těsto vyválíme, ale nebudeme vykrajovat, místo toho jím vyložíme formičky na tartaletky. Těsto ve formičkách propícháme vidličkou a dáme péct na 10 min při teplotě 180° C. Mezi

tím si nachystáme pěnu z jednoho vajíčka, jednoho žloutku, šťávy a kůry z jednoho pomeranče a 75 g cukru krupice. Do směsi přimícháme 100 ml smetany. Náplň rozdělíme do tartaletek, zvýšíme teplotu na 200° C a pečeme, dokud v nich náplň neztuhne (cca 15-20 min).



Linecké cukroví bez lepků Labeta

- ✓ skvěle namíchaná směs pro bezlepkové cukroví
- ✓ vyvážený poměr kukuřičné a rýžové mouky
- ✓ přidáte jen máslo a vejce

SUROVINY

- | | |
|------------------------------------|---------------------|
| > Linecké cukroví bez lepků Labeta | > 75 g cukr krupice |
| > 100 g másla | > BIO pomeranč |
| > 3 vejce | > 100 ml smetany |



Palačinkový dort bez lepku

Palačinky nikdy neomrzí! Chcete-li ovšem vyzkoušet něco nového a neokoukaného, vyzkoušejte dokonalý palačinkový dort. A pokud je váš nepřítel lepek, tak právě pro vás je tato bezlepková varianta.

TĚSTO

Všechny ingredience dáme do mísy a mixujeme ponorným mixérem do hladké hmoty bez hrudek (cca 3 min). Těsto necháme 10 minut odpočinout. Promícháme a lijeme naběračkou na rozpálenou pánvičku zlehka potřenou olivovým olejem vhodným k tepelným úpravám a smažíme z obou stran dozlatova. Na pánvičku o průměru 22 cm lijeme dvě běžné naběračky těsta. Protože z palačinek budeme dělat dort, je potřeba, aby byly palačinky o něco silnější než obvykle. Usmážené a vychladlé palačinky klademe jednu na druhou a jednotlivé vrstvy promazáváme vybraným krémem, nebo marmeládou. Hotový dort necháme odpočinout v chladu alespoň půl hodiny.



Puding s vanilkovou příchutí bez lepku Labeta

- ✓ je bez lepku a může být i bez laktózy
- ✓ je za 5 minut hotový
- ✓ přidáte jen mléko nebo jeho rostlinnou náhradu

TIPY NA KRÉMY

Pudingový krém:

Dáme si do kastrálku zvolna vařit 300 ml mléka. Ve zbylých 200 ml mléka rozpustíme Xylitol a vidličkou v něm rozmícháme dva pudinky. Připravíme si Heru, kterou nakrájíme na kostičky. Když se nám mléko začne vařit, přidáme do něj zbylé mléko s rozmíchaným a oslazeným pudinkem a za stálého míchání necháme zhoustnout, trvá to cca 2 minuty. Poté odstavíme z plotny a do vzniklého pudingu vmícháme Heru tak, aby se vše spojilo v hladkou kompaktní hmotu.

Vanilkový krém:

Dáme si zvolna vařit 300 ml mléka do kastrálku. Ve zbylých 200 ml mléka rozpustíme Xylitol a vidličkou v něm rozmícháme 1 pudink a špetku vanilky z lusku. Ze smetany ušleháme šlehačku a do vychladlého pudingu ji postupně zašleháváme elektrickým šlehačem.

Kakaový krém:

Tvaroh vložíme do vyšší nádoby, přidáme dvě lžice smetany, sladidlo a kakao a umixujeme metličkovým šlehačem do hladkého krému.

SUROVINY

Na těsto:

- > 1 balení Univerzální směs bez lepku Labeta
- > 1 hrnek pohankové mouky
- > 2 vejce
- > 2 lžice mletého xylitolu nebo jiného sladidla dle vlastní chuti
- > 2 lžice proteinu bez lepku a laktózy (lze nahradit jedním hrnkem mléka bez laktózy, pokud použijeme mléko, dáme o jeden hrnek vody méně)
- > 5 hrnků vody
- > 1 Kypřicí prášek do pečiva bez lepku Labeta

Na pudingový krém:

- > 2 Pudinky s vanilkovou příchutí bez lepku Labeta
- > 1/3 Hery bez laktózy
- > 2 lžice mletého xylitolu nebo oblíbeného sladidla
- > ½ litru mléka bez laktózy

Na vanilkový krém:

- > 1 hrnek mléka bez laktózy nebo rostlinného mléka
- > 3 lžice mletého xylitolu
- > 60 ml smetany ke šlehání bez laktózy
- > na špičku nože vanilkový lusk
- > 1 Puding s vanilkovou příchutí bez lepku Labeta

Na kakaový krém:

- > 2 lžice kakaa nebo jedna lžice karobu
- > 2 lžice čekankového sirupu nebo jeden zralý banán
- > 2 tvarohy bez laktózy
- > 2 lžice smetany ke šlehání bez laktózy

*hrnek = 300 ml;
lžice i lžička vždy vrchovatě*





Podzimní dort bez lepku

Udělejte radost své rodině vynikajícím dortem. Pokud někdo z vás nemůže lepek, rozhodně vyzkoušejte náš bezlepkový podzimní dort. Kombinaci hrušek, slané karamelu a lahodného krému zkrátka a jednoduše nikdo neodolá. Díky našim surovinám jej vykoulíte raz dva, a proto se do něj může pustit opravdu kdokoli. Jediným rizikem je, že jakmile jej ochutnáte, budete jej připravovat stále dokola :-)

KORPUS

Troubu přehřejeme na 150 °C. Dno dortové formy vyložíme pečícím papírem a stěny vymažeme asi do poloviny výšky máslem. Z bílků a soli vyšleháme tuhý sníh. V jedné míse promícháme univerzální směs, vlašské ořechy a prášek do pečiva.

V druhé míse vyšleháme žloutky s cukrem do světlé pěny. Zašleháme k nim olej a vlažnou vodu. Dále zapracujeme směs Univerzální směsí, ořechů a kypřicího prášku z první mísy. Nakonec opatrně vmícháme sníh. Těsto vlijeme do dortové formy o průměru 20 cm, zarovnáme a pečeme asi 30 minut. Propečení otestujeme špejlí. Upečený korpus necháme vychladnout.

POŠÍROVANÉ HRUŠKY A SIRUP

V hrnci smícháme bílé víno, vodu, cukr a koření a přivedeme k varu. Mezitím oloupeme hrušky a vložíme je do hrnce. Necháme lehce probublávat do změknutí, cca 10–15 minut, podle tvrdosti hrušek. Jakmile budou hrušky měkké, odstavíme hrnec z plotny a necháme hrušky v tekutině vychladnout.

Vychladlé hrušky a koření vyndáme z hrnce a tekutinu, která v hrnci zbyla, zredukujeme. Vaříme, dokud se neodpaří přebytečná voda a nevznikne sirup. Ten necháme vychladnout.

KRÉM

Máslo a mascarpone vyndáme z lednice alespoň 2 hodiny před přípravou, ingredience musí mít pokojovou teplotu. Máslo vyšleháme do pěny v robotu nebo ručním mixérem (asi 10 minut). Pak po částech zašleháváme mascarpone. Nakonec vmícháme moučkový cukr a vanilku.

SLANÝ KARAMEL

Smícháme cukr s vodou a vlijeme na středně rozpálenou pánev. Čekáme, až cukr zhnědne. Chvilu to trvá, ale jakmile cukr začne měnit barvu, pečlivě hlídáme, aby se nespálil. Jakmile cukr zkaramelizuje, přidáme k němu na kousky nakrájené máslo, hrnec odstavíme z plotýnky a máslo do karamelu zamícháme. Hrnec vrátíme zpátky na plotýnku, malým pramínkem přiléváme smetanu a mícháme. Přidáme sůl, chvíli necháme probublat a pak

dáme stranou, aby karamel trochu vychladl.

DOKONČENÍ DORTU

Korpus podélně rozřízneme na tři stejně silné části. Spodní část polijeme sirupem z pošírování, navrstvíme část krému a cukrářskou špachtlí srovnáme do roviny. Na krém položíme prostřední část korpusu, nalijeme na něj sirup a rozetřeme další část krému. Nahoru položíme poslední, vrchní část korpusu. Na vršek i strany dortu rozetřeme a pomocí cukrářské karty uhladíme další část krému. Dáme na pár minut ztuhnout do lednice a poté kartou znovu naneseleme a uhladíme krém. Tento postup opakujeme, dokud nebude dort pokrytý krémem podle našich představ. Dort dáme vychladit do lednice.

Vlažným kamelem polijeme povrch dortu a dáme znovu vychladit do ledničky.

Spodní část hrušek seřizujeme, aby na dortu dobře seděly. Umístíme na vršek dortu a dozdobíme skořicí, bádánem a posypeme vlašskými ořechy.



NÁŠ TIP

✓ Korpus, hrušky a sirup můžeme připravit den předem



SUROVINY

Korpus:

- > 100 g Univerzální směsi bez lepku Labeta
- > 120 g cukru
- > 80 g mletých vlašských ořechů
- > 1 lžička Kypřicího prášku do pečiva bez lepku Labeta
- > 3 vejce
- > 4 lžice vlažné vody
- > 40 ml oleje
- > špetka soli
- > sekané vlašské ořechy na ozdobu

Pošírované hrušky a sirup:

- > 3 hrušky
- > 300 ml bílého suchého vína
- > 200 ml vody
- > 2 lžice cukru
- > 3 hvězdičky badyánu
- > 2 celé tyčinky skořice

Slaný karamel:

- > 100 g cukru
- > 20 ml vody
- > 60 ml 33% smetany
- > 45 g másla
- > ½ lžičky soli

Krém:

- > 150 g másla
- > 500 g mascarpone
- > 5 lžic moučkového cukru
- > špetka vanilky



Kypřicí prášek do pečiva bez lepku

- ✓ směs je bez lepku
- ✓ snadná příprava nadýchaného bezlepkového těsta
- ✓ pro třeňé, křehké, piškotové těsto a perník



Sortiment výrobků bez lepku

BEZLEPKOVÉ MOUČNÍKY A DEZERTY



Bábovka
bez lepku



Kakaové
muffiny
bez lepku



Cheesecake
bez lepku



Mazanec
bez lepku



Perník
bez lepku



Drobený dort
bez lepku



Puding
s vanilkovou
příchutí
bez lepku



Puding
čokoládový
bez lepku



Linecké
cukroví
bez lepku



Vanilínové
rohlíčky
bez lepku



Perníčky
bez lepku



Chléb
slunečnicový
bez lepku



Chléb tmavý
bez lepku



Chléb světlý
bez lepku



Chléb dýňový
bez lepku



Bagetky
bez lepku

MOUKY A JÍŠKY



Univerzální
směs bez lepku



Rýžová mouka
bez lepku



Kukuřičná
mouka hladká
bez lepku



Cizrnová mouka
bez lepku



Jíška tmavá
bez lepku



Jíška světlá
bez lepku



Kypřicí prášek
do pečiva
bez lepku

PŘÍLOHY



Bramborové
knedlíky
bez lepku



Kolínka
bez lepku



Vřetena mix
bez lepku



Rýže
dlouhozrná
bílá



Rýže
parboiled

DOCHUCOVADLA



Polévkové koření
bez lepku



Sójová
omáčka
bez lepku



Worcestrová
omáčka
bez lepku

.....

*Bezlepkové výrobky Labeta zakoupíte
v obchodních řetězcích, vybraných lékárnách
a prodejnách zdravé výživy. Kompletní
sortiment najdete na e-shopu www.labeta.cz*

.....



Vše potřebné
nakoupíte na
www.labeta.cz