Valentýnské dortíčky

30 minut náročnost ●●○○

Blíží se svátek zamilovaných, nejen v tento den bychom si však měli dělat radost. Připravte si naše dortíčky i jen tak, pro radost.

Ingredience

(14 ks, 7+7)

Na sušenkový základ:

- 150 g sušenek bez lepku, laktózy a vajec (Radka Vrzalová doporučuje Gullon digestiv nebo Maria)
- 100 g mletých lískových oříšků
- cca 80 g studeného tuku (Radka Vrzalová doporučuje Alsan), kdo může přepustí si Jihočeské máslo a nechá vychladit

Na růžovou pěnovou ovocnou vrstvu - pro dámy:

- 2 balení Jihočeské Lahůdky bez laktózy s jahodami
- 1 balení Lipánka bez laktózy
- 1 pol. lžíce jahodového džemu
- 4 plátky želatiny

Na růžový ozdobný krém:

- 2 balení Lipánka bez laktózy
- 1 balení práškové malinové náplně
- Na čoko-nugátovou pěnovou vrstvu - pro pány:
- 1 tradiční Jihočeské pomazánkové bez laktózy
- 120 g oříškové pomazánky bez laktózy (kde koupit poradí Radka Vrzalová)
- 4 plátky želatiny

Na čoko ozdobný krém:

- 150 g rozpuštěné zchladlé hořké čokolády
- 1 balení Jihočeské zakysané smetany bez laktózy nebo (půl na půl s pomazánkovým bez laktózy)

košíčky na muffiny (pevnější nebo 3 naskládané na sebe) vložené do formiček na muffiny nebo do malých hrnečků, trezírovací sáčky a zdobící špička

Návod na přípravu:

Tuk smícháme s podrcenými sušenkami a oříšky, vytvoříme sušenkové těsto, kterým vyplníme dna košíčků ve formičkách (cca 1 cm). Dáme vychladit do mrazáku na půl hodiny nebo na 2 hodiny do lednice.

Plátky želatiny rozpustíme podle návodu na sáčku - pro každý druh necháme 4 plátky nabobtnat ve 4 lžících studené vody, pak ohřejeme a za stálého míchání přivedeme k varu, odstavíme a necháme krátce zchladnout. Mixérem vyšleháme suroviny na růžovou nebo nugátovou pěnu, odebereme 2 lžíce směsi, ty prošleháme se zchladlým želatinovým základem a vrátíme ke zbytku pěny, prošleháme. Lžící klademe na sušenkové korpusy ve formičkách, sklepáme, abychom dostali ven bublinky vzduchu. Dáme vychladit nejlépe přes noc.

Suroviny na ozdobný krém prošleháme a zdobíme dortíky pomocí trezírovacího sáčku a velké řezané špičky. Zdobíme ovocem nebo kousky čokolády, griliášem apod. Krémy lze i prohodit a vytvořit dortíky barevné bláznivé...

Nechce se inspirovat a koukněte na další báječné bezlaktózové recepty od Radky Vrzalové