Okaté koláčky

50 minut náročnost ●●○○

Koláčky, které budou ozdobou nejen haloweenské párty. Ať už jim budete říkat okaté, vajíčkové, nebo kyklopí, chutnat budou jistě každému.

Ingredience

Na čoko-linecké:

70 g hořké bezmléčné vysokoprocentní čokolády
80 g bezml. tuku (Radka Vrzalová doporučuje Alsan) nebo přepuštěného ztuhlého másla
50 g moučkového cukru
100 g bzl. mouky (pohanková + z lepivé rýže) + na obalení těsta do formiček
50 g mletých mandlí
špetka soli
15 g lněné mouky spařené v 80 ml horké vody vyšlehané v gel (vychladlé) nebo 1 vejce M

Náplň:

100 g tvarohu + 100 g Tradičního pomazánkového bez laktózy + 100 g Jihočeské zakysané smetany bez laktózy
1 pol. lžíce vanilkového pudink. prášku (15 g)
80 g krupicového cukru
kompotované půlky meruněk, okapané
sekané mandle nebo pistácie – nemusí být

Formičky na koláčky (průměr cca 6 cm) 8 ks
Tip: spojení Jihočeského tvarohu, Tradičního pomazánkového bez laktózy a Jihočeské zakysané smetany bez laktózy spolehlivě nahradí stejné množství Lipánka bez laktózy.

Návod na přípravu:

Čokoládu nastrouháme najemno a společně prohnětením s ostatními surovinami vytvoříme kompaktní těsto, které necháme odpočinout hodinu v ledničce v potravinářské folii.
Studené kousky těsta obalujeme v mouce a vmačkáváme do formiček. Vytvarované koláčky uložíme na hodinu do mrazáku (nebo můžeme uskladnit, až budeme potřebovat).
Z mléčných výrobků a cukru si vyšleháme náplň, nakonec zašleháme pudinkový prášek. Dáme odležet.
Koláčky rovnou z mrazáku pečeme na 180°C cca 15 minut. Pak je vyndáme, necháme krátce vychladnout na mřížce a plníme krémem.
Doprostřed vmáčkneme půlku kompotované meruňky a ještě krátce zapečeme při 160°C cca 15 minut. Zdobíme sekanými mandlemi či pistáciemi.

Podáváme vychladlé, odleželé.

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