

Žijeme bez lepku



NOVALIM®

Založené / Since 1991

*Bezlepkový vianočný
receptár
2020*

www.novalim.net



OŠKVARKOVÉ PAGÁČIKY

Potrebuje:

250 g bezlepkovej múky **Promix BETA** (kúpíte napr. v Bille), 250 ml vody, ½ balíčka sušeného droždia, 1 ČL kryštálového cukru, 1 ČL soli, 1 PL bravč. masť alebo masla, 1 kopcovitá PL krémového tvarohu, 1 PL tapiokového škrobu, 1 žltok. Na potretie a posypanie ešte 1 celé vajce, hrubozrnná soľ a rasca alebo rôzne semiačka.

Postup:

Múku Promix Beta premiešame s cukrom, soľou, sušeným droždím a tapiokom, pridáme vlažnú vodu, žltok, tvaroh, masť a pomocou mixéra s hnetacím nástavcom 10 minút miesime. Premiesené cesto postriekame vodou a necháme prikryté fóliou asi hodinu kysnúť. Potom ho vyklopíme na pomúčenú dosku, rukami ho roztláčime na plát, hrubý asi 1 cm a okrúhlu formičkou vykrajujeme pagáčiky. Poukladáme ich na plech s papierom, prikryjeme fóliou a necháme pol hodinu podkysnúť. Rúru rozohrejeme na 180 stupňov (ideálne parný režim), nakysnuté pagáčiky potrieme rozšľahaným vajíčkom, posypeme soľou a rascou a pečieme ich asi 15-18 minút.





KUKURIČNÉ MAKRÓNKY

Potrebuje:

50 g **kukuričnej múky Novalim**, 50 g mandľovej múky, 140 g práškového cukru, 30 g kryštálového cukru, štipka škorice, 90 g bielok (asi 3 menšie vajcia).

Na plnku: 150 g bielej čokolády, 150 ml šľahačky, 2 PL strúhaného kokosu, zopár nasekaných sušených marhúl.

Postup: Preosiaty práškový cukor premiešame s kukuričnou a mandľovou múkou a so škoricom. Bielky šľaháme s troškou kryštálového cukru do polotuha, pridáme zvyšok cukru a šľaháme ich ďalej aspoň 5-7 minút do tuha. Do bielkov nasyieme polovicu sypkej zmesi a gumenou varechou ich zľahka zamiešame. Pridáme druhú polovicu sypkej zmesi, vmiešame ju a potom celú zmes naplníme do zdobiaceho vrecka s okrúhlou špičkou. Na plech s papierom nanesieme "dukátiky", plech pobúchame zospodu otvorenou dlaňou, aby sme odstránili vzduchové bublinky a makrónky na plechu necháme pri izbovej teplote obschnúť. Pečieme ich na teplovzdušnom režime pri 150 stupňoch asi 15 minút. Na plnku zalejeme nalámanú čokoládu vriacou šľahačkou, primiešame kokos, necháme vychladnúť a potom ju vyšľaháme. Vmiešame nasekané sušené marhule. Plníme vždy po dve makrónky.



MAKOVÉ TARTALETKY

Potrebujeme:

1 balenie **lineckého cesta Novalim**, 1 PL kakaa. **Na plnku:** 250 g bielej čokolády, 250 ml šľahačky, 2 PL nemletého maku, 1 ČL vanilkovej esencie.

Postup:

Linecké cesto izbovej teploty premiesime na zľahka pomúčenej doske. Počas miesenia do cesta pridáme 1 PL kakaa a neskôr 1-2 PL vody. Vymiesime hladké kakaové cesto, ktoré natlačíme do formičiek na tartaletky alebo košíčky. Pečieme na 180 stupňoch asi 10-12 minút (podľa veľkosti košíčkov). Necháme vychladnúť. Na plnku zalejeme nalámanú čokoládu vriacou šľahačkou, pridáme vanilkovú esenciu a mak a zamiešame. Plnku nalejeme do pripravených vychladnutých košíčkov a necháme v chladničke úplne stuhnúť. Podobné tartaletky môžeme robiť napríklad aj vo verzii vanilkové cesto a čokoládová plnka a podobne.



MINI BÁBOVEČKY

Potrebuje:

2 kopcovité PL mletých lieskových orechov, 2 kopcovité PL bezlepkovej múky **Promix UNI**, 2 PL práškového cukru, 2 vajcia. **Na polevu:** 200 g práškového cukru, 1 ČL citrónovej šťavy, 1 PL rumu, prípadne farebná cukrová posýпка na ozdobenie.

Postup:

Práškový cukor vyšľaháme so žĺtkami do krému. Na túto zmes preosejeme múku Promix, pridáme orechy a gumenou varechou všetko zľahka vmiešame. Napokon primiešame do tuha vymiešané bielky. Týmto piškótovým cestom naplníme vymastené a bezlepkovou múkou vysypané formičky na minibabovky a dáme piecť ma 180 stupňov asi 15-20 minút do zlatohneda. Ešte teplé ich polejeme cukrovou polevou, na ktorú sme dobre vymiešali cukor, citrónovú šťavu a rum. Na polevu môžeme nasypať cukrové ozdoby. Necháme uschnúť.





VIANOČNÝ FIT PERNÍK

Potrebuje:

100 g **Novalim pohánkovej múky**, 100 g **Novalim ryžovej múky**, 100 g gaštanovej alebo mandľovej múky, 3 PL kakaa, 100 ml kokosového oleja, 100 ml ryžového alebo mandľového mlieka, 2 vajcia, 3 veľké jablká, 1 ČL jedlej sódy, 50 g medu, 1 ČL mletej škorice, 1 ČL mletých klinčekov, ½ ČL kypriaceho prášku, lekvár z čiernych černíc na potretie. **Na polevu:** 100 g masla alebo masla ghí, 3 PL kakaa, 3-4 PL ryžového mlieka, med na dosladenie.

Postup:

Preosiate múky, kakao, koreniny a jedlú sódu a kypr.prášok zmiešame, pridáme nahrubo nastrúhané jablká, vajcia, mlieko, med a olej. Dobre spolu premiešame. Cesto vylejeme do vymasteného a múkou vysypaného plechu a pečieme na 180°C približne 25-30 minút. Špajlou skontrolujeme, či je perník prepečený. Ešte teplý ho potrieme lekvárom. Vo vodnom kúpeli rozpustíme maslo, pridáme kakao a mlieko a dobre metličkou miešame, až kým nám vznikne hladká poleva. Nakoniec ju podľa chuti dosladíme medom. Polevu nalejeme na ešte teplý perník a necháme vychladnúť. Najlepšie chutí po pár hodinách v chlade.



STRIEKANÉ KOLÁČIKY

Potrebuje:

1 balenie bezlepkového **lineckého cesta Novalim**, 1 žltok, 2-3 PL teplej vody

Postup:

Linecké cesto Novalim necháme hodinu pri izbovej teplote zmäknúť. Dáme ho do misy, pridáme žltok a trochu teplej vody a mixérom vymiešame na husté ale mäkké cesto, ktoré sa dá nanášať ozdobným sáčkom. Ak sa nám zdá cesto príliš tuhé, môžeme ešte pridať trochu vody. Cesto naplníme do zdobiaceho vrecúška alebo striekacej pištole a nanášame ho na plech vystlaný papierom na pečenie do tvaru venčekov. Koláčky pečieme vo vyhriatej rúre na 180 stupňoch do zlatohneda, asi 10 minút.

Hotové striekané koláčky môžeme na vylepšenie namáčať alebo poliať čokoládovou polevou a posypať napríklad opraženými nasekanými orieškami, alebo ich môžeme po dvoch spájať dobrým ovocným džemom.



SYROVÉ HVIEZDIČKY

potrebujeme:

250 g bezlepkovej múky **Promix UNI**, 1 ČL soli, ½ ČL sódy bikarbóny, 125 g kyslej smotany, 125 g masla, 125 g strúhaného eidamu + trochu na posypanie, 1 vajce, celá rasca na posypanie, hrubá soľ na posypanie

Postup:

Vo väčšej mise zmiešame múku Promix UNI so soľou a sódou bikarbónou, potom pridáme zmäknuté maslo a smotanu. Nakoniec vmiešame nastrúhaný eidam. Ručne vypracujeme hladké cesto, zabalíme do potravinovej fólie a necháme odpočívať 1 hodinu v chladničke. Odpočnuté cesto vyvalkáme na pomúčenej doske na hrúbku 1 cm a formičkou potom vykrajujeme hviezdčky. Poukladáme ich na plech vystlaný papierom na pečenie, potrieme rozšľahaným vajcom, posypeme hrubou soľou, trochou syra a celou rascou. Pečieme pri teplote 200°C približne 15 minút.



OŠKVARKOVÝ POSÚCH

Potrebuje:

250 g bezlepkovej múky **Promix Beta**, ¼ kocky droždia, 1/2 ČL kryštálového cukru, 250 ml mlieka, soľ, 200 g kyslej smotany, 100 g oškvarkov, 3 plátky údenej slaniny, 1 vajce, 1 PL bravčovej masti, rozmarínové lístky na ozdobu

Postup:

Kvások: do hrnčeka nalejeme 50 ml mlieka, rozdrobíme droždie, pridáme cukor a necháme pracovať 10-15 minút na teplom mieste. Do veľkej misy preosejeme múku, pridáme štipku soli a kvások. Postupne prilievame aj zvyšok mlieka. Vymiesime nadýchané cesto, a necháme ho prikryté na teplom mieste kysnúť aspoň 45 minút. Potom ho trochu ručne premiesime a na pomúčenej doske rozvalkáme do kruhu na hrúbku asi 2 cm. Vyvalkané cesto preniesieme na plech s papierom na pečenie, potrieme rozpustenou masťou a osolíme. Kyslú smotanu rozmiešanú s vajcom rozotrieme na cesto, na to rozložíme oškvarky a na kúsky nakrájanú slaninu. Necháme opäť podkysnúť asi 15 minút. Posúch pečieme na 190-200°C približne 20 minút najlepšie v parnom režime alebo s nádobou vhodnou do rúry, ktorú umiestnime na nižšiu priečku v rúre s vriacou vodou. Upečený posúch posypeme lístkami rozmarínu.



MAKOVO-TVAROHOVÁ KOCKA

Potrebuje:

Na korpus: 1 balenie **keksov Mariela**, 100 g mletých mandlí alebo lieskocov, 100 g roztopeného masla. **Na makovú plnku:** 50 g masla, 80 g práškového cukru, 200 ml vody, trochu citrónovej kôry, 300 g mletého maku, 1 PL slivkového lekváru. **Na tvarohovú plnku:** 500 g krémového tvarohu, 250 g mascarpone, 3-4 PL medu, 250 g šľahačky, šťava z citróna, mletá škorica na posypanie.

Postup:

Kekse Mariela pomelieme na múku a zmiešame s mletými mandľami a rozpusteným maslom. Hmotu natlačíme na plech (32x24 cm). Na makovú plnku v hrnčeku rozpustíme maslo a cukor. Pridáme vodu, kôru z citróna a nakoniec primiešame mak. Povaríme asi 1-2 minúty, odstavíme a do horúcej zmesi primiešame slivkový lekvár. Plnku natrieme na cesto v plechu. Na tvarohovú plnku vymiešame tvaroh s mascarpone. Postupne pridávame vyšľahanú šľahačku, med a šťavu z citróna. Hotovú tvarohovú plnku nanesieme na makovú vrstvu a stierkou uhladíme. Koláč nakoniec posypeme mletou škoricom a uložíme do chladničky aspoň na pár hodín. Podávame rozkrájaný na kocky.



JABLKOVÉ ROŽTEKY

Potrebujeme:

Na cesto: 600 g múky **Promix PK (PK špeciál)**, 250 g masla, 2 PL kyslej smotany, 1 vajce, 50 ml mlieka, 125 g práškoveho cukru + na poprášenie, kôra z 1 citróna, 125 g kukuričného škrobu, 1 kypriaci prášok, ½ ČL mletej vanilky. **Na plnku:** 5-6 stredne veľkých jablák, 3 PL krupicového cukru, 1 ČL mletej škorice, za hrst nasekaných vlašských orechov.

Postup: Najprv si pripravíme plnku. Jablká očistíme a nastrúhame nahrubo. Vsypte ich do hrnca a varíme, až kým sa z nich neodparí všetka tekutina. Potom primiešame nasekané orechy, cukor a mletú škoricu, odstavíme a necháme vychladnúť. Cesto: do väčšej misy vložíme zmäknuté maslo, smotanu, vajce, mlieko a vymiešame spolu na hladký krém. Pridáme práškový cukor, citrónovú kôru, škrob, kypriaci prášok a vanilku a znova dobre premiešame. Do zmesi potom postupne prisypávame preosiatu múku a vypracujeme pružné cesto. Zabalíme ho do potravinovej fólie a uložíme na 30 minút do chladničky. Odpočnuté cesto vyvaľkáme na pomúčenej doske na hrúbku 3-4 mm a vykrajujeme z neho kolieska s priemerom 8 cm. Každé koliesko prstami ešte trochu roztlačíme a krájacím kolieskom z jednej strany do polovice narežeme asi piatimi rezmi. Do tretiny každého kolieska dáme jablkovo-orechovú náplň a opatrne zabalíme do tvaru rožteka. Poukladáme na plech s papierom a pečieme najprv na 165°C 15-20 minút a potom na 175°C dopečieme do ružova. Vychladnuté poprášime cukrom.