

recepty na přípravu sladkých pokrmů, kde je využito sladidlo obsahující sukralózu

Kynutý cop

SUROVINY (15 - 20 porcí): 500 g polohrubé mouky, 250 ml mléka, 16 kapek sladidla CandyS, 1 kostka čerstvého droždí (42 g), 80 g másla, půl lžičky soli, 1 vejce, 1 chemicky neošetřený citron, 50 g nasekaných mandlí, máslo a 1 žloutek na potřetí, tuk na plech

1. Do misky navršíme mouku a uděláme důlek. Smícháme 2 lžice mléka s 16 kapkami sladidla a droždím, dáme do důlku a posypeme trochou mouky. Když kvásek nabude, přidáme zbylé mléko, máslo, sůl a vejce a všechno zpracujeme na hladké těsto, které vydatně hněteme. Necháme 30 minut kynout.

2. Ostrouháme kůru z omytého citronu a mandle zpracujeme do těsta. Z těsta utvoříme tři stejně dlouhé válečky a upleteme je do copu. Cop přeneseme na vymazaný plech. Konce stlačíme, potřeme rozpuštěným máslem. Konce copu zahneleme dolů.

3. Cop necháme asi 20 minut kynout. Potřeme žloutkem a posypeme nasekanými mandlemi a pečeme asi 1 hodinu (el. trouba: 200 °C). Jestliže příliš rychle tmavne, přikryjeme ho alobalem.

Linecké těsto

SUROVINY: 500 g hladké mouky, 13 kapek sladidla CandyS, 250 g másla, 1 ks vejce, šťáva z citronu na ochucení, hladká mouka na vyvalování

1. Máslo vymícháme. Přidáme ostatní suroviny. Tyto suroviny zpracujeme a potom krátce zpracujeme mouku, až vznikne hladké

křehké stejnorodé těsto. Těsto rozdělíme na menší válečky, zabalíme do potravinové fólie a dáme na 30 minut – 1 hodinu do chladničky. Zpracováváme postupně jeden váleček po druhém, protože těsto poměrně rychle měkne.

2. Vál pomůžeme nebo použijeme plastovou folii a těsto válečkem tence vyválíme. Potom z placky vykrajujeme různé tvary. Můžeme také plnit do formiček nebo ručně tvarovat. Cukroví opatrně pokládáme na vymazaný plech. Pečeme 10 – 15 minut při teplotě 200 °C. Po upečení a vychlazení na plechu mažeme DIA marmeládou a slepujeme. Košíčky z formiček plníme máslovým krémem a zdobíme DIA ovocem. Dáme do ledničky. Po ztuhnutí krému máčíme v želatině, kterou připravíme dle návodu.

Máslový krém

SUROVINY: 1 pudink, 250 g mléka, 30 kapek sladidla CandyS, 200 g másla, rum na ochucení

1. Pudink rozmícháme v mléce a uvaříme. Po uvaření přidáme 30 kapek sladidla. Šleháme do vychladnutí a potom zašleháme postupně máslo. Nakonec přidáme rum.

2. Do základního lineckého těsta můžete přidat mleté ořechy, mandle, kokos, kakao. O tuto hmotnost snížíme hmotnost mouky. Pokud jej zabalíte do alobalu, vydrží až 2 měsíce v chladničce.

Recepty laskavě poskytl p. Zdeněk Krček, cukrář z Brna.
Další informace na www.minizakusky.cz

INZERCE ▼

Nové nekalorické sladidlo vyrobené z přírodního cukru.
Sterilní roztok zcela bez konzervantů a přísad.

Cukr bez cukru..!



Candys
SUKRALÓZA

Osladte si život bez kalorií...

- 💧 bez dalších příchutí a pachutí,
- 💧 bez konzervantů a navíc –
- 💧 pohodlně a bezpečně!

www.candys.cz

