

Kápráztassa el vásárlóit gluténmentes finomságokkal!

Készítsen omlós tésztás GM süteményeket
linzer, pite vagy akár tart formájában!

Gluténmentes linzer szív recept:

Hozzávalók:

A töltelékhez:

- 1 kg Léonce Blanc fagyasztott málna püré
- 30 dkg cukor
- 25 g kukoricakeményítő

A linzertésztához:

- 800 g Nonna Anita omlós tészta mix
- 320 g kockázott vaj vagy margarin
- 130 g hideg víz

Díszítéshez:

- Nem olvadó dekor porcukor

Elkészítés:

A gyümölcspürét és a cukrot keverje össze, majd melegítse forráspontig.

A kukoricakeményítőt kevés hideg vízzel keverje el, majd adja hozzá a forrásban lévő keverékhez és főzze további 1-2 percig.

Morzsolja össze az omlós tészta keveréket és a vajat vagy margarint, majd adja hozzá a vizet.

Ügylejen arra, hogy mindhárom összetevő hűtőhideg legyen. Kinyújtás után szív alakú formákkal szúrja ki a tésztát. 165 °C-os sütőben süssse készre, kb. 14 perc alatt.

A kihűlt linzereket ragassza össze a frissen készült töltelékkel, majd hintse meg dekor porcukorral.



Díszítse termékeit Leman dekorokkal, így közönségkedvenc
süteményeit is romantikussá varázsolhatja.

