**Bezlepkové čokodortíky**

(14 papírových košíčků)

**Těsto je i bez laktózy:**

120 g hořké čokolády bez laktózy

150 ml rostlinného mléka (sójové, rýžové, apod.)

3 pol. lžíce třtinového cukru

2 celé vejce

3 pol. lžíce bezl. mouky (Jizerka, Doves Farm červená, Schar - Patisserie)

3 pol. lžíce polohrubé kukuřičné mouky

1 pol. lžíce bramborového škrobu

1 rovná pol. lžíce vinného kamene

*plech na muffiny nebo silik. košíčky na muffiny + plech*

1. Ve vodní lázni rozehřejeme čokoládu s mlékem. Přidáme cukr a mícháme až se suroviny spojí v hladký krém. Krém odstavte a občas při chladnutí zamíchejte. Troubu zahřejeme na 180°C.

2. Do vychladlého krému zamíchejte dvě celá vejce a postupně přidáváme po jednotlivých lžících mouky a škrob. Po každé lžíci promícháme. Jako poslední vmícháme vinný kámen.

3. Naběračkou plníme formičky na muffiny, aby bylo ve všech přibližně stejně. Přemístíme je na plech. Pečeme ve vyhřáté troubě cca 20 minut. Zapíchnutá špejle do středu dortíku musí být po vytažení čistá...

4. Dortíky necháme úplně vychladnout na mřížce. Vychladlé zdobíme krémem.

**Krém:**

100 ml smetany ke šlehání 33%

250 g mascarpone

200 g jahodového džemu bez zrníček

1. Ušleháme smetanu do tuha, přišleháme mascarpone a jahodový džem. Případně dosladíme moučkovým cukrem. Naplníme zdobící sáček, zdobíme vršky dortíků a dozdobíme podle chuti, možností a fantazie.

Tip: Z krému na dortíčky jde udělat skvělá zmrzlina.

