

Koláč Poplánok

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Z mlieka, droždia FALA a jednej lyžice cukru (10 g) pripravíme kvások, ktorý necháme vykysnúť (15 - 20 min.). Múku zmiešame so soľou, pridáme kvások + zvyšné suroviny k príprave cesta (40 g cukru, vanilínový cukor (16 g), vajíčko(1 ks), maslo izbovej teploty (50 g) a zamiesime hladké cesto. Cesto necháme podkysnúť cca 30 minút.

Medzitým si pripravíme tvarohovú náplň: zmiešame tvaroh, škoricový cukor, vanilínový cukor (40 g), žítiky, cukor a hrozienka (tie vopred namočíme). Ak je náplň hustá, prilejeme trochu mlieka.

Podkysnuté cesto vyklopíme na pomúčenú dosku, rozváľame na požadovaný rozmer a vložíme do vymasteného plechu (28x38 cm). Okraje potrieme vajíčkom. Potom na cesto natrieme slivkový lekvár a pripravenú tvarohovú náplň. Necháme ešte podkysnúť cca 30 - 40 minút.

Pečieme pri 200 °C cca 30 minút.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 33 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 200 g
- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 800 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 410 g
- **Cukor kryštál** - 270 g
- **Hrozienka** - 100 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Škoricový cukor** - 20 g
- **Maslo** - 50 g
- **Žitok** - 28 g
- **Vanilkový cukor** - 56 g
- **Slivkový lekvár** - 150 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

