

Čerešňový koláč

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Rúru rozohrejeme na 170 stupňov Celzia. Všetky prísady (múku, mleté mandle, kakao, cukry, soľ, vajce a maslo) zmiešame a vypracujeme z nich nelepivé a kompaktné cesto. Dve tretiny cesta rukou natlačíme na dno okrúhlej tortovej formy (priemer asi 20 cm). Na cesto poukladáme vykôstkované čerešne, posypeme ich škoricou a na ne nastrúhame na hrubom strúhadle zvyšok cesta tak, aby sme všetky čerešne riadne poprikryvali.

Pečieme v rozohriatej rúre asi 50 minút. Koláč sa musí piecť pomaly, aby sa riadne prepiekol.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 220 g
- **KAKAO TMAVÉ LIANA EXCLUSIVE 100 g** - 20 g
- **Čerešne** - 90 g
- **Cukor múčka** - 140 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Maslo** - 250 g
- **Vanilkový cukor** - 12 g
- **Škorica mletá** - 5 g
- **Mandle jadrá** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 1 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

