

Šťavnatý makovo-jablčný koláč

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Mletý mak zalejeme horúcim mliekom, premiešame a necháme odpočívať. Medzitým si načistíme a nastrúhame 4 väčšie jablká.

Pripravíme si dve misy. Do jednej dáme 6 bielkov a dotuha ich vyšľaháme.

Do druhej misy dáme zmäknuté maslo a práškový cukor (200 g), vymiešame dohladka, pridáme 6 žĺtkov a všetko riadne prešľaháme. Potom postupne pridávame a zašľahávame bezlepkovú krupicu a kypriaci prášok, mak (pokiaľ treba, odlejeme prebytočné mlieko) a vyžmýkame jablká.

Do makovej zmesi nakoniec zľahka vmiešame sneh.

Nalejeme do hlbšieho plechu, ktorý sme vystlali papierom na pečenie (alebo potreli jemnou vrstvou oleja a posypali krupicou) a pečieme na 180 °C asi 50 minút. Dĺžka pečenia závisí od výšky koláča, pokiaľ ho pečieme v plytšom väčšom plechu, bude upečený skôr.

Ešte horúci potrieme cukrovo-citrónovou polevou (hrnček cukru, šťava z citróna a trochu vody) a posypeme opraženými mandľovými lupienkami.

Ingrediencie

- **KRUPICA bezgluténová 500 g** - 60 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 250 g
- **Citróny** - 50 g
- **Jablká červená** - 250 g
- **Pitná voda nesýtená** - 10 g
- **Cukor múčka** - 350 g
- **Cukor kryštál** - 200 g
- **Mak mletý modrý** - 250 g
- **Vajcia** - 300 g
- **Maslo** - 120 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g
- **Mandle jadrá** - 20 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

