

Snehový citrónový koláč

Počet porcií: 5

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Vymiešame ryžovú múku, práškový cukor a kypriaci prášok. Vidličkou primiešame maslo a miešame, až kým nevznikne mrvenica. Pridáme 3/4 lyžice studenej vody, vznikne mierne lepivé cesto a necháme 30 minút uležať. Cesto rozvalkáme medzi igelitovou fóliou. Cesto jemne preložíme do vymazanej formy (zhruba rozmerov 23 cm). Volne prikryjeme papierom na pečenie a zatažíme múkou. Pečieme v predhriatej rúre 20 až 25 minút. Zložíme papier na pečenie a múku.

Náplň: Do kastrólika dáme 2 lyžičky kukuričnej múky, 150 ml vody, 2 žĺtky, kôru a šťavu z 2 citrónov. Dôkladne rozmiešame a na platni hrejeme, kým zmes nezhustne. Nalejeme do upečeného cesta a pečieme v predhriatej rúre 10 minút. Presypeme zvyšnú kukuričnú múku (1 lyžičku) do bielkov a šľaháme, kým nestuhnú. Ďalej šľaháme a pridáme 50 g kryštálového cukru. Potrieme týmto koláč a pečieme v predhriatej rúre ďalších 15 minút. Pečieme na 180 °C normálna rúra/160 °C teplovzdušná rúra.

Ingrediencie

- **Ryžová múka 200 g** - 75 g
- **Citróny** - 100 g
- **Pitná voda nesýtená** - 157 g
- **Cukor múčka** - 25 g
- **Cukor kryštál** - 200 g
- **Vajcia** - 10 g
- **Kukuričná múka 1 kg** - 15 g
- **Maslo** - 50 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

