

Citrónovo-makový koláč

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 20

Bez lepku

Postup prípravy

Práškový cukor (30 g) rozmiešame s maslom do krémovej konzistencie, potom primiešavame po jednom 4 žltky do nadýchanej bledej peny, pridáme vanilkový cukor, rozmiešame.

Bábovkovú zmes preosejeme na rozmiešané žltky, premiešame, pridáme kôru a šťavu z citróna a mak (nemusí byť mletý).

Bielky vyšľaháme do tuhej peny a pomocou gumovej varešky ich vmiešame do makovej zmesi.

Vylejeme do formy na chlebíček (môžeme aj do okrúhlej tortovej), ktorú sme vopred jemne vymazali tukom a posypali bezlepkovou múkou alebo krupicou.

Pečieme na 180 °C asi 45 minút (povrch koláča sa sfarbí do zlatohneda a pomocou špajle otestujeme, či je koláč prepečený aj vnútri. Koláč v chlebíčkovej forme sa bude piecť dlhšie, než koláč na plechu či v tortovej forme.)

Ešte teplý koláč polejeme cukrovou polevou, ktorú si pripravíme zmiešaním 2 lyžíc citrónovej šťavy a asi 150 g práškového cukru.

Ingrediencie

- **BÁBOVKA bezgluténová v prášku 250 g** - 250 g
- **Citróny** - 50 g
- **Cukor múčka** - 180 g
- **Mak mletý modrý** - 20 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Maslo** - 200 g
- **Vanilkový cukor** - 12 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

