

Sviatočný koláč

Počet porcií: 20

Čas prípravy: 90 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Suché suroviny zmiešame, pridáme zmäknutý tuk, mlieko a vajce. Dobre prehnetieme a necháme odležať hodinu v chlade. Cesto si rozdelíme na tri časti. 2/3 rozvaľkáme valčekom a potom roztlačíme na dno vymastenej a vysypanej koláčovej formy. Ovocie olúpeme a nakrájame na plátky a pokvapkáme citrónovou šťavou. Poukladáme husto na povrch cesta a posypeme hrozienkami – aj namočených v rume. Zo zvyšnej tretiny cesta vytvoríme mriežku. Pred vložením do rúry môžeme potrieť vajcom, ale nie je to nutné. Pečieme v rúre predhriatej na 170 stupňov C 25 minút. Po upečení môžeme potrieť roztokom z čajovej lyžičky vody a marhuľovej zavareniny. Dosiahneme tak lesk.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 300 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 600 g
- **Hrušky zelené** - 150 g
- **Jablká červená** - 150 g
- **Cukor kryštál** - 85 g
- **Hrozienska** - 50 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Maslo** - 100 g
- **Vanilkový cukor** - 15 g
- **Citrónová kôra** - 2 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 8 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

