

Krehký koláč s jahodami

Počet porcií: 12

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Do misy dáme 200 g múky, 5 g kypr. prášku, vanilku, citrónovú kôru, zmäknutý tuk – 65 g, 1 dl mlieka a 1 žltok. Dobre prehnetieme a necháme aspoň hodinu odležať na chladnom mieste. Cesto rozvaľkáme na tenší plát a preniesieme do vymazanej a vysypanej tortovej formy. Dno koláča poprepichujeme vidličkou, aby sa stred nedvíhal. Pečieme asi 20 minút na 170 stupňov C. Z 500 ml mlieka a 60 g pudingového prášku uvaríme hustý puding. Necháme vychladnúť. 100 g masla rozmiešame s 80 g cukru a potom doň zvolna primiešavame puding. Môžeme pridať rum. Na chladný korpus natrieme krém a ozdobíme pokrýjanými jahodami alebo iným ovocím.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 600 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 200 g
- **Jahody** - 200 g
- **Cukor múčka** - 145 g
- **Maslo** - 165 g
- **Žltok** - 28 g
- **Vanilkový cukor** - 20 g
- **Puding aróma Vanilka bezgluténový 38 g** - 60 g
- **Citrónová kôra** - 0.5 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 5 g
- **Vanilkový struk** - 0.5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

