

Mandľový koláč

Počet porcií: 15

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Rúru predhrejeme na 200 °C. Tortovú formu s priemerom 32 cm vymažeme maslom a vysypeme mletými mandľami. Celé lúpané mandle (300 g) orestujeme za stáleho miešania na suchej panvici, aby mali svetlú farbu. Necháme mandle vychladnúť a potom pomelieme alebo najemno nasekáme v kuchynskom mixéri. Cukor, vajce, štipku soli, šťavu z citróna a kôru z pomaranča vyšľaháme metlou do hladkej peny. Nakoniec pridáme namleté mandle. Mandľové cesto prelejeme do formy a dáme piecť do predhriatej rúry. Po 10 minútach pečenia stiahneme teplotu v rúre na 170 °C a pečieme ďalších 35 minút. Upečený koláč necháme vychladnúť na kuchynskej mriežke. Po vychladnutí posypeme práškovým cukrom.

Ingrediencie

- **Citróny** - 25 g
- **Pomaranče** - 20 g
- **Cukor múčka** - 10 g
- **Cukor kryštál** - 200 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Maslo** - 20 g
- **Mandle jadrá** - 315 g
- **Jedlá soľ** - 1 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

