

Krehký slivkový bezlepkový koláč s lieskovcami

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Z prísad na cesto (200 g múky, 3 PL mletých lieskovcov (môžete použiť aj iné orechy, napríklad vlašské), 80 g práškového cukru, 50 ml keфіru, 80 g masla alebo rastlinného tuku, 1 celé vajce) vypracujeme hladké, kompaktné cesto, ktoré zabalíme do potravinárskej fólie a necháme ho v chladničke odpočinúť aspoň pol hodinu. Z vychladeným cestom sa nám bude neskôr oveľa lepšie pracovať a cesto sa nebude lepiť.

Medzitým si pripravíme slivky. Umyté slivky odkôstkujeme, rozpolíme, premiešame s cukrom a necháme bokom.

Odpočínuté cesto rozdelíme na dve časti. Jednu časť dlaňami natlačíme na dno okrúhlej formy na pečenie (odporúčame na toto množstvo použiť formu s priemerom 20 cm). Cesto posypeme časťou lieskových orechov a na ne poukladáme pripravené slivky a aj tie posypeme zvyškom lieskovcov.

Druhú časť cesta vyvalkáme medzi dvomi plátmi papiera na pečenie a prikryjeme ňou slivky. Začistíme okraje cesta. Zo zvyškov cesta môžeme vykrajovačkami povykrajovať zopár koláčikov (napríklad vo forme listu) a poukladáme ich na povrch koláča na ozdobu.

Pred pečením koláč potrieme rozšľahaným vajíčkom.

Slivkový bezlepkový koláč pečieme v rozohriatej rúre na 180 stupňov asi 25-30 minút.

Podávame vychladnutý, môžeme posypať práškovým cukrom.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 200 g
- **BABIČKA Kefír 3,3%** 950 g - 50 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 40 g
- **Cukor múčka** - 80 g
- **Cukor kryštál** - 20 g
- **Lieskové orechy** - 40 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Maslo** - 80 g
- **Slivky** - 180 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

