

Bezlepkový koláč s jablkami a karamelom

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Mäkké maslo (175 g) s práškovým cukrom (125 g) vyšľaháme do krému. Po jednom zašľaháme 3 vajcia (je dôležité, aby boli ohriate na izbovú teplotu, aby sa nám maslo nezrazilo).

Do inej misky preosejeme bezlepkovú múku, kypriaci prášok a kakao. Sypkú zmes vmiešame do maslovej zmesi, pridáme mlieko a spolu dobre premiešame.

Nalejeme do tortovej formy vystlanej papierom na pečenie. Táto dávka vystačí na formu s priemerom 20 cm. (Prípadne môžeme spraviť dve malé mini tortičky s priemerom 10 cm)

Uhladíme povrch a jednoduchý bezlepkový koláč môže ísť do rúry. Pečieme ho na 180 stupňoch asi 15 minút. Potom ho vyberieme a na povrch poukladáme na plátky nakrájané jablká. Koláč vrátime do rúry a ešte ho pečieme ďalších aspoň 20-25 minút.

Kým sa koláč peče, pripravíme si karamel. Na dno malého kastrólika nasypeme kryštálový cukor (100 g) a začneme ho na strednej teplote zahrievať. Nemiešame ho, len kontrolujeme, ako sa postupne začne roztápať. Je dôležité ponechať slabšiu teplotu, aby sa cukor nespálil. Keď sa cukor úplne rozpustí a má krásnu karamelovú farbu, odstavíme ho zo sporáka. Primiešame maslo (30 g), necháme ho roztopiť a nakoniec vlejeme šľahačku. V tomto okamihu sa môže karamel zraziť, ale to je v poriadku. Vrátime ho na oheň a zahrievaním ho rozpustíme.

Jednoduchý bezlepkový koláč vyberieme po dopečení z rúry, špajlou odskúšame, či je prepečený aj vo vnútri. Po vychladnutí ho polejeme karamelom (ak stuhne, stačí ho krátko zahriať v mikrovlnke alebo na sporáku) a podávame.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 200 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 100 g
- **Holandské kakao 100 g** - 24 g
- **Muškatový orech celý** - 0.2 g
- **Jablká červená** - 200 g
- **Cukor múčka** - 125 g
- **Cukor kryštál** - 100 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Smotana na šľahanie** - 50 g
- **Maslo** - 205 g
- **Škorica mletá** - 6 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

