

# Bezlepkový makový koláč s hruškami

**Počet porcií:** 6

**Čas prípravy:** 30 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Hrušky ošúpeme a nakrájame na menšie kocky. 6 žĺtky oddelíme od 6 bielkov. Vo väčšej mise mixérom vyšľaháme žĺtky, cukor, vanilínový cukor a maslo (130 g) do hustejšej peny. Pridáme pomletý mak s ryžovou múkou a jemne ale dôkladne premiešame. Nakoniec do cesta opatrne zapracujeme kúsky hrušiek a nasekané mandle. Cesto vylejeme do stredne veľkého plechu, ktorý sme si vystlali papierom na pečenie. Dáme do rúry vyhriatej na 180°C a pečieme približne 40-45 minút.

Medzitým si pripravíme polevu. Vo vodnom kúpeli si necháme rozpustiť maslo (100 g), pridáme kakao a mlieko a poriadne premiešame metličkou, kým sa suroviny nespoja do hladkej polevy. Odstavíme zo sporáka a po chvíli vmiešame med.

Keď je koláč upečený, ešte za horúca ho potrieme džemom a polejeme pripravenou polevou. Necháme vychladnúť a potom nakrájame. Ozdobíme kokosovými hoblinami.

## Ingrediencie

- **Ryžová múka 200 g** - 40 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 25 g
- **Holandské kakao 100 g** - 30 g
- **Hrušky zelené** - 120 g
- **Kokos strúhaný** - 15 g
- **Med včelí kvetový** - 12 g
- **Cukor kryštál** - 180 g
- **Mak mletý modrý** - 160 g
- **Vajcia** - 300 g
- **Maslo** - 230 g
- **Vanilkový cukor** - 12 g
- **Ríbezľový džem** - 40 g
- **Mandle jadrá** - 30 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

