

Bezlepkový cukinový koláč s orechami

Počet porcií: 20

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Tento bezlepkový cukinový koláč vymiešame v jednej mise. Najprv zmiešame všetky suché prísady. Bezlepkovú múku, kypriaci prášok, sódu preosejeme a do nich vmiešame škoricu, soľ, cukor a mleté lieskovce (200 g) a varechou premiešame. Pridáme rozšľahané 3 vajcia a olej, opäť premiešame. Nakoniec vmiešame cuketu, ktorú sme dopredu nastrúhali, nechali odpočinúť a vyžmýkali z nej prebytočnú tekutinu. Nalejeme do hlbšieho plechu, ktorý sme vystlali papierom na pečenie (alebo potreli tenkou vrstvou oleja a vysypali trochou múky). Uhladíme povrch koláča a dáme piecť. Pečieme na 180 stupňoch asi pol hodinu, kým nám nevyjde von čistá špajla. Upečený koláč necháme trochu vychladnúť. Zatiaľ si pripravíme polevu. Šľahačku privedieme do varu, odstavíme, zalejeme ňou nastrúhanou čokoládou a miešame, kým sa čokoláda úplne nerozpustí. Nalejeme na koláč a uhladíme. Posypeme opraženými posekanými lieskovcami.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 250 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 80 g
- **Cuketa** - 250 g
- **Cukor kryštál** - 180 g
- **Olej slnečnicový** - 150 g
- **Lieskové orechy** - 220 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Smotana na šľahanie** - 80 g
- **Škorica mletá** - 6 g
- **Sóda bikarbóna 15 g** - 6 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

