

Broskyňový koláč bez lepku s crème anglaise

Počet porcií: 9

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Najprv si pripravíme cesto na koláč. Broskyne zbavíme šupky. Polovicu z nich nakrájame na malé kocky a zalejeme citrónovou šťavou. Ostatné nakrájame na mesiačiky – neskôr nimi ozdobíme vrch koláča.

Vo väčšej mise vymiešame mixérom cukor (120 g) so zmäknutým maslom (150 g) do peny, postupne pridávame žĺtky (4 ks), citrónovú kôru a opäť premiešame. Pridáme preosiatu múku a kypriaci prášok. Z bielkov (4 ks) vyšľaháme tuhý sneh a jemne ho zapracujeme gumenou varechou do cesta. Z kociek broskyň zlejeme prebytočnú šťavu a pridáme ich do cesta.

Cesto vylejeme do vymastenej a múkou vysypanej tortovej formy s priemerom cca 24 cm a navrch do kruhu poukladáme mesiačiky z broskyň. Pečieme v rúre na 170-180 °C asi 50 minút do zlatista. Medzitým, ako sa peče koláč, si pripravíme krém. V mise s objemom približne 3 litre postupne zmiešame cukor (125 g) so 4 žĺtkami a zmes pomaly asi 2-3 minúty šľaháme, kým nezískame krémovú svetlo-žltú hmotu. V inom hrnci si zohrejeme mlieko (1 ¼ hrnčeka mlieka). Keď začne vriieť, ihneď ho odstavíme zo sporáka. Potom ho za stáleho miešania metličkou začneme po pramienkoch (takmer po kvapkách) prilievať do žĺtkovej zmesi, čím sa žltok s cukrom pomaly zahreje.

Zmes nalejeme do smaltovaného alebo nerezového hrnca s pevným dnom a postavíme ho na stredne silný plameň. Potom zmes za neustáleho miešania – snažíme sa ju oddeľovať od stien hrnca – pomaly zahrievame, kým nezhrustne. Celý čas dávame pozor, aby cukrársky teplomer neukazoval viac ako 75 °C. Akonáhle krém zhustne, odstavíme ho ihneď zo sporáka a necháme vychladnúť, pričom prvé 3-4 minúty ešte miešame. Potom krém precedíme cez jemné sitko a vmiešame do ňho vanilkový extrakt s rumom (1 PL). Ak krém podávame teplý, zahrievame ho v teplom (nie v horúcom) vodnom kúpeli. Nakrájaný broskyňový koláč bez lepku posypeme práškovým cukrom, polejeme krémom a ozdobíme plátkami broskyň.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 200 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 310 g
- **Citróny** - 50 g
- **Broskyne** - 200 g
- **Cukor kryštál** - 245 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Maslo** - 150 g
- **Žitok** - 132 g
- **Vanilkový cukor** - 10 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

