

Jednoduchý ovocný koláč bez lepku

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Linecké cesto vyvaľkáme na ľahko pomúčenej doske na hrúbku asi pol centimetra a vystelieme nim okrúhlu formu na koláč s priemerom 20-23 cm. Uhladíme okraje, popicháme vidličkou dno a dáme piecť do rozohriatej rúry na 180 stupňov na 15-20 minút, kým sa cesto nesfarbí do bledohneda. Prípadne môžeme piecť metódou slepého pečenia (na cesto dáme kruh vystrihnutý z papiera na pečenie a zaťažíme ho rovnomerne napríklad ryžou), pečieme najprv 15 minút so záťažou, potom ryžu a papier odstránime a dopekáme ešte do zlatohneda asi 6-8 minút. Pri metóde slepého pečenia docielime krajšiu tartaletku.

Na plnku dáme všetky prísady (Dve hrste čierneho ríbezlí, 1 PL cukru, deci bieleho vína) okrem škorbu do kastróla a krátko povaríme. Škrob (1 kopcovitá ČL zemiakového škrobu) rozmiešame spolu s jednou lyžicou vody, vlejeme ho do vriacej ovocnej zmesi a krátko povaríme, kým nám nevznikne pudingové konzistencia. Nalejeme ju do upečeného cesta a necháme vychladnúť. Koláč bez lepku servírujeme pokrájaný, ozdobený šľahačkou alebo s kopčekom vanilkovej zmrzliny.

Ingrediencie

- **Hotové bezgluténové cestá 500 g** - 500 g
- **Cukor kryštál** - 12 g
- **Ríbezle** - 100 g
- **Rezistentný škrob** - 8 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

