

Bezlepkový čokoládový koláč s lesným ovocím

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Najprv si pripravíme ovocnú náplň. Ovocie (220 g lesného ovocia (čučoriedky, maliny, černice, ríbezle – môžu byť aj mrazené)) s cukrom (40 g) a vanilkovým extraktom dáme do hrnca a za stáleho miešania privedieme k varu. Necháme 2-3 minúty prevariť, odstavíme a necháme úplne vychladnúť.

Medzitým si pripravíme cesto. Vo väčšej mise si z 6 bielkov a soli vyšľaháme polotuhý sneh, potom pridáme krupicový cukor (120 g) a šľaháme ďalej, kým sa cukor v snehu nerozpustí. Snež by mal byť lesklý.

Postupne potom pridávame všetky ostatné suroviny (80 g najemno pomletých mandlí alebo mandľovej múky, 80g nasekaných mandlí, 40 g Novalim ryžovej múky, 40 g nasekanej horkej čokolády (aspoň 60%), 40 g kakaa, 120 g práškového cukru), pričom kakao a práškový cukor preosejeme a jemne ich gumenou varechou vmiešavame do snehu.

Tortovú formu s priemerom 18-20 cm vystelieme papierom na pečenie a nalejeme do nej polovicu cesta. Na to uložíme vychladenú a scedenú ovocnú zmes a nakoniec prikryjeme druhou polovicou cesta. Povrch uhladíme a dáme piecť do vyhriatej rúry.

Pečieme približne 35-40 minút. Upečený bezlepkový čokoládový koláč necháme aspoň 30 minút vychladnúť, kým ho vyberieme z formy. Nakoniec koláč posypeme práškovým cukrom.

Ingrediencie

- **Ryžová múka 200 g** - 40 g
- **Holandské kakao 100 g** - 40 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 40 g
- **Čučoriedky** - 60 g
- **Maliny čerstvé** - 60 g
- **Černice čerstvé** - 50 g
- **Cukor múčka** - 120 g
- **Cukor kryštál** - 160 g
- **Ríbezle** - 50 g
- **Bielok** - 186 g
- **Vanilkový cukor** - 12 g
- **Mandle jadrá** - 160 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

