

Hrnčekový koláč

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Najprv si pripravíme cesto. 3 vajcia vyšľaháme s cukrom (1 hrnček) do nadýchanej peny. Pridáme preosiate kakao (3 PL), smotanu (1 hrnček), olej (½ hrnčeka), múku (1 hrnček), mandľovú múku alebo najemno pomletých mandlí (1 hrnček) a kypriaci prášok. Poriadne premiešame gumenou varechou, aby sme mali hladké tekuté cesto. Vylejeme ho na vymastený a múkou vysypaný plech s rozmerom približne 28x23cm.

Pripravíme si plnku. Ako prvý si uvaríme z prášku, kryštálového cukru (2 PL) a mlieka puding podľa návodu na obale pudingového prášku. Namiesto 500 ml mlieka (ako je písané v návode), pridávame len 400 ml, aby sme dosiahli väčšiu výslednú hustotu hotovej plnky.

Uvarený puding prikryjeme papierom na pečenie, aby sa nám neurobila na povrchu koža a necháme ho vychladnúť. Tvaroh vymiešame mixérom s vanilínovým cukrom, pridáme vajce, citrónovú šťavu a kôru a vychladnutý puding a spolu premiešame na hladký krém.

Na cesto na plechu dávame plnku lyžicou do tvaru mriežky. Pečieme pri teplote 170°C cca 45-60 minút (podľa rúry). Cesto sa upečie skôr ako plnka. Koláč je hotový keď sa plnka miestami sfarbí do zlatohneda a keď je špajla, ktorú zapichneme do plnky v koláči takmer suchá. Koláč treba nechať úplne vychladnúť, vtedy plnka ešte stuhne. Podávame ho nakrájaný na menšie kocky.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 250 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 400 g
- **Holandské kakao 100 g** - 30 g
- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 500 g
- **Citróny** - 50 g
- **Cukor múčka** - 200 g
- **Cukor kryštál** - 24 g
- **Olej slnečnicový** - 125 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Smotana na šľahanie** - 250 g
- **Vanilkový cukor** - 40 g
- **Puding aróma Vanilka bezgluténový 38 g** - 37 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g
- **Mandle jadrá** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

