Citrónový bezlepkový koláč na spôsob “pie”

Počet porcií: 8
Čas prípravy: 45 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Najprv si pripravíme krehké cesto. V kuchynskom robote alebo pomocou mixéru zmiešame múku, studené maslo nakrájaného na kocky a práškový cukor (80 g). Zmes by mala pripomínať jemnú strúhanku. Počas miešania potom pridáme 3 žĺtky. Prilejeme ľadovú vodu a miešame ďalej, pokým sa cesto nespojí. Prenesieme cesto na pomúčenú pracovnú dosku, premiesime zľahka ručne a vytvarujeme ho do gule. Uložíme do plastovej nádoby a dáme na hodinu do chladničky. Rúru si vyhrejeme na 180 °C. Cesto vyvaľkáme opäť na pomúčenej doske na hrúbku cca 4-5 mm a pomocou valčeka ho opatrne preložíme do koláčovej formy tak, aby pokrývalo aj bočné steny formy (ak chceme pie vyšší, volíme formu s menším priemerom a naopak). Ak je treba, nožom odrežeme prebytky cesta okolo formy. Vidličkou do cesta urobíme po celom jeho povrchu dierky, aby mohla prebytočná para počas pečenia z cesta unikať von. Pred pečením uložíme ešte cesto na 30 minút do chladničky. Na cesto potom uložíme papier na pečenie, ktorý zaťažíme sušenou fazuľou (tzv.pečenie naslepo). Pečieme 15 minút, potom dáme z cesta preč papier aj s fazuľou a pečieme ďalších 10 minút. Akonáhle je cesto do zlatista upečené, vyberieme ho von z rúry a teplotu znížime na 140°C.

Pripravíme si plnku. V mise spolu dohladka vyšľaháme smotanu, bielky (5 ks), 2 celé vajcia, 110 g krupicového cukru a citrónovú šťavu (125 ml). Zmes nanesieme na povrch cesta a pečieme ešte 30-35 minút. Upečený koláč necháme vychladnúť a potom ho znovu uložíme ešte na hodinu do chladničky. Pred podávaním posypeme práškovým cukrom.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 225 g
- **Citróny** - 100 g
- **Pitná voda nesýtená** - 12 g
- **Cukor múčka** - 80 g
- **Cukor kryštál** - 110 g
- **Vajcia** - 250 g
- **Smotana na šľahanie** - 250 g
- **Maslo** - 125 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE