Superšťavnatý tvarohový koláč bez lepku

Počet porcií: 15
Čas prípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Žĺtky oddelíme od bielkov. Z 9 bielkov vyšľaháme tuhý sneh. Vo väčšej mise spolu vyšľaháme 9 žĺtkov, olej, práškový a vanilínový cukor. Pridáme mlieko,tvaroh, krupicu a premiešame. Nakoniec zľahka primiešame sneh z bielkov. Cesto vylejeme na vymastený plech a posypeme umytým a odkvapkaným drobným ovocím. V rúre predhriatej na 180 stupňov pečieme 15 minút, potom teplotu znížime na 160 stupňov a pečieme do zlatista ešte asi 20-30 minút. Keď koláč vychladne, posypeme práškovým cukrom, prípadne trochou mletej škorice.

Ingrediencie

- **KRUPICA bezgluténová 500 g** - 120 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 150 g
- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 500 g
- **Čučoriedky** - 400 g
- **Cukor múčka** - 200 g
- **Olej slnečnicový** - 20 g
- **Vajcia** - 450 g
- **Vanilkový cukor** - 20 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO
CELIATICA.SK
VÁŠ ZOZNAM ONLINE