

Čokoládový koláč pre jedného

Počet porcií: 1

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Múku, pohánkovú múku, kakao, kypriaci prášok a soľ preosejeme a zmiešame. Vajce s mliekom a čokoládovou nátierkou (2 PL nutely alebo inej čokoládovej nátierky alebo nugátu) rozšľaháme vidličkou a vlejeme do suchých prísad. Pridáme na kúsky nasekanú čokoládu a lyžicou premiešame. Cesto dáme do ohňovzdornej nádoby alebo hrubostenného hrnčeka a pečieme v dobre rozohriatej rúre na 180 stupňoch asi 15 minút.

Medzitým si pripravíme hrušku. Vyberieme jaderník, nakrájame ju na kúsky, premiešame s cukrom a citrónovou šťavou a na strednom ohni trochu povaríme, kým sa cukor nerozpustí. Upečený čokoládový koláč pre jedného dozdobíme povarenou hruškou, posypeme trochou mletej škorice.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 24 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 50 g
- **Holandské kakao 100 g** - 12 g
- **Citróny** - 2 g
- **Hrušky zelené** - 30 g
- **Cukor kryštál** - 3 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Škorica mletá** - 1 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 3 g
- **Pohánková múka hladká 500 g** - 12 g
- **Čokoláda na varenie 100 g** - 25 g
- **Jedlá soľ** - 0.2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

