

Bezlepkový tvarohový koláč so slivkami

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zmes na bezlepkovú bábovku vysypeme do misky, zmiešame ju s kakaom, potom pridáme na kocky nakrájané maslo, vajce a pomocou lyžice zmiešavame, kým nám ezačne vznikať mrvenička. Potom pridáme vodu a vypracujeme guľu cesta. Cesto natlačíme do tortovej formy s priemerom 20 cm, na dno ale aj na okraje do výšky asi 3 cm. Na cesto poukladáme polovičky sliviek rozkrojenou časťou smerom nadol. Môžeme posypať škoricou. Na slivky nalejeme plnku, ktorú si pripravíme nasledovne: Tvaroh vymiešame s cukrom dohladka, pridáme pudingový prášok, rozšľahané tri vajcia. Pečieme v rozohriatej rúre na 170 stupňov, asi 40-45 minút, kým plnka nestuhne. Koláč necháme úplne vychladnúť.

Ingrediencie

- **BÁBOVKA bezgluténová v prášku 250 g** - 250 g
- **Holandské kakao 100 g** - 24 g
- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 500 g
- **Pitná voda nesýtená** - 50 g
- **Cukor kryštál** - 100 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Maslo** - 125 g
- **Slivky** - 100 g
- **Škorica mletá** - 5 g
- **Puding aróma Vanilka bezgluténový 38 g** - 37 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

