Bezlepkový čokoládový koláč s perníkovým korením

Počet porcií: 8
Čas prípravy: 35 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Roztopený (kokosový) tuk zmiešame s cukrom, soľou, (mandľovým) mliekom a octom tak, aby sa všetky prísady dobre premiešali. Postpune pridávame preosiatu múku premiešanú s mletými orechami, škoricou a perníkovým korením a riadne premiešame do hladkého polotekutého cesta.

Rúru predhrejeme na 180 stupňov. Formu na tortu (s priemerom 20 cm) vystelieme na dne papierom na pečenie a nalejeme do nej zmes na koláč. Povrch uhladíme a dáme piecť asi na pol hodinu. Pomocou špajle odskúšame, či je koláč prepečený a vyberieme ho z rúry.

Hotový koláč, ešte teplý, polejeme polevou z práškového cukru a citrónovej šťavy a necháme zaschnúť. Podávame vychladnutý.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 160 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 250 g
- **KAKAO TMAVÉ LIANA EXCLUSIVE 100 g** - 12 g
- **Citróny** - 15 g
- **Cukor múčka** - 200 g
- **Cukor kryštál** - 40 g
- **Lieskové orechy** - 50 g
- **Ocot** - 5 g
- **Maslo** - 25 g
- **Škorica mletá** - 6 g
- **Sóda bikarbóna 15 g** - 6 g
- **Jedlá soľ** - 1 g
- **Korenie do perníka** - 12 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE