

Jednoduchý slivkový koláč bez lepku

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Najprv si pripravíme krehké cesto: premiešame múku s guarovou alebo xantánovou gumou alebo škrobom, cukrom (60 g) a soľou, potom pridáme na kocky nakrájané studené maslo, vajce a žltok a vypracujeme cesto, ktoré nebude tuhé. Zabalíme ho do potravinovej fólie a necháme v chladničke hodinu odpočívať. Tento krok nepodceňujeme, cesto počas odpočívania dozrieva a oveľa ľahšie sa s ním potom pracuje.

Odpočnuté cestso vyberieme z chladničky, necháme pri izbovej teplote asi 20 minút popustiť a potom ho natlačíme na dno formy na tarty (nízka keramická alebo kovová forma, táto dávka by mala vystačiť na formu s priemerom od 20-23cm), na cesto poukladáme na plátky nakrájané slivky. Tie posypeme cukrom a mletou škoricou podľa chuti.

Pečieme v rozohriatej rúre na 180 stupňoch asi pol hodinu, kým sa okraje cesta nezačnú sfarbovať do zlatohneda. Vyberieme z rúry a necháme vychladnúť.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 250 g
- **Cukor múčka** - 60 g
- **Cukor kryštál** - 12 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Maslo** - 90 g
- **Slivky** - 300 g
- **Žitok** - 28 g
- **Škorica mletá** - 6 g
- **Rezistentný škrob** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

