

Rýchly piškóťový bezlepkový koláč

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

2 PL horúcej vody a 2 celé vajcia dáme do misky a ručným mixérom ich prešľaháme. Pridáme cukor, vanilkový cukor, citrónovú kôru a znovu krátko prešľaháme.

Bezlepkovú múku preosejeme spolu s kypriacim práškom na vyšľahanú zmes a krátko premiešame.

Nalejeme do tortovej formy s priemerom 20 cm (ktorú sme vystlali papierom na pečenie a zľahka potreli tenkou vrstvou tuku) a pečieme v rozohriatej rúre na 180 stupňoch asi 12 minút do zlatohneda.

Na plnku rozmiešame Zlatý Klas v 50 ml vody. Zvyšných 200 ml vody dáme variť. Do zovretej vody pridáme rozmiešaný Zlatý Klas a miešame do zhustnutia, kým nedosiahneme pudingovú konzistenciu.

Necháme krátko vychladnúť, potom do pudingu vmiešame rozmixované broskyne (najlepšie to ide ponorným mixérom) a túto plnku nalejeme do tortovej formy na upečený piškót. Necháme úplne vychladnúť a stuhnúť.

Podávame s čerstvým ovocím, koláčik si môžeme dozdobiť napríklad vyšľahanou šľahačkou.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 40 g
- **Broskyne** - 160 g
- **Pitná voda nesýtená** - 275 g
- **Cukor kryštál** - 25 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Vanilkový cukor** - 20 g
- **Zlatý klas bezgluténový 40 g** - 40 g
- **Citrónová kôra** - 2 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

