

Marhuľový bezlepkový koláč

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Tortovú formu s priemerom asi 24 cm vystelieme papierom na pečenie. Na papier poukladáme natesno polovice odkôstkovanych marhúľ (otvorom na kôstku nadol).

Cukor, (80 g) vanilku, maslo a kôru z citróna, spolu so štipkou soli vyšľaháme do krému. Po jednom pridávame vajcia a každé riadne zašľaháme, potom primiešame kyslú smotanu (100 g).

Pohánkovú múku premiešame s kypriacim práškom a mletou škoricou a varechou ju vmiešame do vaječnej zmesi.

Opatrne nalejeme na marhule vo forme a pečieme v rozohriatej rúre na 170 stupňoch asi 40 minút. Pomocou špajle alebo dotykom vyskúšame, či je stred koláča prepečený. Hotový koláč necháme chvíľu vychladnúť vo forme, potom ho u vyberieme z formy a obrátíme a necháme dochladnúť na mriežke (marhuľami nahor).

Podávame s trochou rozmiešanej kyslej smotany, prípadne posypeme práškovým cukrom.

Ingrediencie

- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 200 g
- **Marhule** - 120 g
- **Cukor múčka** - 100 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Maslo** - 100 g
- **Vanilkový cukor** - 20 g
- **Škorica mletá** - 6 g
- **Citrónová kôra** - 2 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **Pohánková múka hladká 500 g** - 150 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

