

Bezlepkový medovo-orechový koláč

Počet porcií: 20

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Roztopený rastlinný tuk (100 g) a tekutý med (4 PL) a 120 ml vlažnej vody nalejeme na dve balenia bezlepkovej zesi na perníka vypracujeme vláčne homogénne cesto, bude nám to trvať asi 5 minút. Zabalíme ho do fólie a necháme odpočívať v chladničke cez noc (minimálne však 2 hodiny). Počas tohto času cesto dobre dozreje a jednotlivé chute sa pekne prepoja.

Na druhý deň cesto rozdelíme na tri časti a každú vyvalkáme na papieri na pečenie asi na 7 mm do tvaru obdĺžnika. Pečieme na obrátenej strane plechu na 170 stupňoch asi 15 minút. Takto upečieme dva pláty z troch.

Na orechovú zmes zmiešame nasekané orechy, med (3 PL), maslo (120 g) a cukor (80 g) a na panvici osmažíme dozlatisa. Horúcu zmes nanesieme na povrch tretieho plátu a spolu ich pečieme na 170 stupňoch 15 minút.

Na krém uvaríme pudingovú kašu z mlieka, kukuričného alebo zemiakového škrobu (4 PL) a vanilkového cukru. Necháme vychladnúť a po vychladnutí pudingovú zmes vymiešame s maslom (250 g) a cukrom (100 g) do hladkého krému.

Prvý plát natrieme polovicou krému, prikryjeme druhým plátom, ktorý natieme druhoupolovicou krému a prikryjeme orechovým plátom. Necháme jeden deň odležať na chladnom mieste.

Ingrediencie

- **Bezgluténový Perník v prášku 400 g** - 800 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 300 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 220 g
- **Med včelí kvetový** - 85 g
- **Pitná voda nesýtená** - 120 g
- **Cukor múčka** - 80 g
- **Cukor kryštál** - 100 g
- **Maslo** - 470 g
- **Vanilkový cukor** - 10 g
- **Rezistentný škrob** - 48 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

