

# Šťavnatý makovo-jablkový koláč bez lepku

**Počet porcií:** 10

**Čas prípravy:** 35 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Mletý mak zalejeme horúcim mliekom, premiešame a necháme odpočívať. Medzitým si načistíme a nastrúhame jablká (i 4 veľké jablká, ošúpané a nahrubo nastrúhané). Pripravíme si dve misy. Do jednej dáme bielky (6 ks) a do tuha ich vyšľaháme. Do druhej misy dáme zmäknuté maslo a práškový cukor (200 g), vymiešame do hladka, pridáme žĺtky (6 ks) a všetko riadne prešľaháme. Potom postupne pridávame a zašľahávame krupicu a kypriaci prášok, mak (ak treba, odlejeme prebytočné mlieko) a vyžmýkané jablká. Do makovej zmesi nakoniec zľahka vmiešame sneh. Nalejeme do hlbšieho plechu, ktorý sme vystlali papierom na pečenie (alebo potreli jemnou vrstvou oleja a posypali krupicou) a pečieme na 180 stupňoch asi 50 minút. Dĺžka pečenia závisí od výšky koláča, ak ho pečiete v plytšom väčšom plechu, bude upečený skôr. Ešte horúci potrieme cukrovo-citrónovou polevou (hrnček práškového cukru, šťava z 1 citróna a trochu vody) a prípadne posypeme opraženými mandľovými lupienkami.

## Ingrediencie

- **KRUPICA bezgluténová 500 g** - 72 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 250 g
- **Citróny** - 50 g
- **Jablká červená** - 500 g
- **Cukor múčka** - 400 g
- **Mak mletý modrý** - 250 g
- **Vajcia** - 300 g
- **Maslo** - 125 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g
- **Mandle jadrá** - 50 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

