

Bezlepkový citrónovo-makový koláč

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Práškový cukor (3 PL) vymiešame s maslom do krémovej konzistencie, potom primiešavame po jednom žĺtky (4 ks) do nadýchanej bledej peny, pridáme vanilkový cukor, rozmiešame. Bábovkovú zmes preosejeme na vymiešané žĺtky, premiešame, pridáme kôru a šťavu z citróna a mak. Bielky vyšľaháme do tuhej peny a pomocou gumenej varechy ich vmiešame do makovej zmesi. Vylejeme do formy na chlebík (môžeme aj do okrúhlej tortovej), ktorú sme vopred jemne vytreli tukom a posypali bezlepkovou múkou alebo krupicou. Pečieme na 180 stupňoch asi 45 minút (povrch koláča sa sfarbí do zlatohneda a pomocou špajle otestujeme, či je koláč prepečený aj vo vnútri. Koláč v chlebíkovej forme sa bude piecť dlhšie, ako koláč na plechu či v tortovej forme.) Ešte teplý koláč polejeme cukrovou polevou, ktorú si pripravíme zmiešaním 2 PL citrónovej šťavy a asi 150 g práškového cukru.

Ingrediencie

- **BÁBOVKA bezgluténová v prášku 250 g** - 250 g
- **Citróny** - 80 g
- **Cukor múčka** - 186 g
- **Mak mletý modrý** - 25 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Maslo** - 200 g
- **Vanilkový cukor** - 10 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

