

Čokoládovo kávový metrový koláč bez lepku

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Formu na srnčí chrbát vytrieme tukom a vysypeme bezlepkovou múkou, rúru predhrejeme na 170 stupňov.

150 g čokolády a maslo roztopíme vo vodnom kúpeli.

Bielky (4 ks) s cukrom vyšľaháme do tuha. Žĺtky (4 ks) rozmiešame s roztopenou čokoládou s maslom.

Mandle (150 g mletých mandlí), bezlepkovú múku a 20 g jemnej silnej instantnej kávy premiešame a v dvoch dávkach ich zmiešame s vajíčkovou - čokoládovou zmesou. Napokon zľahka ale dôkladne primiešame tuhý sneh.

Nalejeme do formy a pečieme asi 50 minút. Špajlou odskúšame, či je koláč prepečený.

Koláč necháme vo forme asi 20 minút vychladnúť, potom ho opatrne vyklopíme na mriežku a necháme úplne vychladnúť.

Na polevu roztopíme čokoládu vo vodnom kúpeli, preosejeme do nej instantnú kávu (2 ČL), rozmiešame a pridáme olej (1 PL). Polejeme ňou koláč a necháme zaschnúť.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 70 g
- **Instantná káva 500 g** - 36 g
- **Cukor kryštál** - 120 g
- **Olej slnečnicový** - 12 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Mandle jadrá** - 150 g
- **Čokoláda na varenie 100 g** - 250 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 150 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

