

Jemný mramorový koláč

Počet porcií: 12

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Do misy vysypeme múku s práškom do pečiva, pridáme maslo a vylejeme 60 ml mlieka. Miešame rušným šľahačom 10 minút, kým nevypracujeme krémové cesto, ktoré rozdelíme na polovicu do dvoch samostatných nádob. Do jednej polovice preosejeme kakao a vylejeme polievkovú lyžicu vlažného mlieka. Dobré zamiešame. Tmavé aj svetlé cesto musia mať rovnakú konzistenciu. Formu na savarin vymastíme maslom a vysypeme múkou. Striedavo do nej vylievame tmavé a svetlé cesto, ktoré nakoniec zamiešame vidličkou do špirály, aby sme dosiahli mramorový efekt. Pečieme asi 45 minút v predhriatej rúre pri teplote 180°C. Vyberieme z rúry, formu prevrátime a vyberieme ešte teplý koláč, ktorý prikryjeme potravinovou fóliou a necháme vychladnúť.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 90 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 250 g
- **Cukor kryštál** - 250 g
- **Vajcia** - 300 g
- **Holandské kakao 100 g** - 12 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 16 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g
- **Hera maslová príchuť 250 g** - 150 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

