

# Dvojfarebný tvarohový koláč

**Počet porcií:** 14

**Čas prípravy:** 20 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Pripravíme si potrebné suroviny. Cesto pripravíme z uvedených surovín (2 hrnčeky polohrubej múky, 1 hrnček práškového cukru, 1 hrnček mlieka, 1 balenie prášku do pečiva, ½ hrnčeka oleja, 2 PL kakaa, 1 vanilkový cukor, 2 vajcia), ktoré spolu vyšľaháme. Tvarohovú plnku pripravíme zmiešaním všetkých uvedených surovín (2 ks ochuteného tvarohu (hrozienska-vanilka), 1 hrnček mlieka, 2 ks vajcia, rum (podľa chuti)). Plech potrieme olejom a vysypeme múkou. Na plech vylejeme cesto a urovnáme. Navrch nanesieme tvarohovú plnku. Koláč pečieme približne 50 minút v rúre vyhriatej na 170 °C. Hotový koláč ozdobíme postrúhanou čokoládou a podávame s kopčekom šľahačky.

## Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 500 g
- **KAKAO TMAVÉ LIANA EXCLUSIVE 100 g** - 30 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 100 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 400 g
- **Olivový olej** - 125 g
- **Cukor múčka** - 200 g
- **Hrozienska** - 50 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Vanilkový cukor** - 32 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g
- **RAJO Vegan topping dezert 200 ml** - 280 g
- **RAJO Laktofree tvaroh 180 g** - 500 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

