

Tvarohový ovsený koláč s rebarborou a jahodami

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zmiešame nakrájané jahody, rebarboru a cukor (100 g), pridáme trochu vody a varíme za občasného miešania na miernom ohni asi 20 - 25 minút. Potom prebytočnú vodu zlejeme a necháme vychladnúť. Na cesto zmiešame múku, vločky, cukor (120 g), soľ, prášok do pečiva (1/2 ČL) a na kúsky nakrájané maslo. Vypracujeme cesto, nevadí, ak je aj trochu drobivé. ¾ cesta natlačíme na dno 24 cm formy na pečenie (ktorú sme predtým vytreli maslom a vysypali múkou). Tvaroh vymiešame s cukrom (50 g), vanilkovým cukrom, vajčkami (2 ks), (ak by bola zmes redšia, môžeme pridať ešte 1 ČL kukuričného škrobu). Tvarohovú zmes dáme na cesto a navrch naukladáme lyžičkou rebarboru s jahodami. Navrch nadrobíme zvyšné cesto. Dáme piecť do rúry vyhriatej na 180 stupňov asi na 30 - 40 minút (závisí od vašej rúry). Hotový koláčik necháme úplne vychladnúť, až potom krájame.

Ingrediencie

- **PROMIX®-T - univerzálna bezgluténová tmavá múka 1000 g** - 200 g
- **Jahody** - 200 g
- **Cukor kryštál** - 270 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Vanilkový cukor** - 12 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 215 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g
- **Ovsené vločky 500 g** - 160 g
- **RAJO Laktofree tvaroh 180 g** - 300 g
- **Rebarbora čerstvá 100 g** - 300 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

