

Strúhaný tvarohový koláč s lesným ovocím

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Múku zmiešame s kypriacim práškom (1 ČL) a trstinovým cukrom (30 g). Ďalej pridáme 2 žĺtky, olej (40 ml) a rukou vytvoríme pevné cesto. Vodu prilievame podľa potreby. Cesto rozdelíme na 2 polovice (jedna väčšia a druhá menšia), zabalíme ho do potravinárskej fólie a necháme vychladiť v mrazničke približne polhodinu. Medzitým si pripravíme náplň. Tvaroh dosladíme podľa chuti a pridáme citrónovú šťavu (z ½ citrónu). Bielky (2 ks) vyšľaháme so štipkou soli do snehu a ten následne vmiešame do tvarohu. Väčšiu polovicu cesta nastrúhame nahrubo na spodok formy a jemne ho utlačíme. Na cesto natrieme tvarohovú náplň a na ňu rozsypeme mrazené ovocie. Naň nastrúhame zvyšnú polovicu cesta. Koláč pečieme pri teplote 180°C približne 25 minút.

Ingrediencie

- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 360 g
- **dmBio celozrnná ovsená múka 500 g** - 150 g
- **Citróny** - 25 g
- **Čučoriedky** - 80 g
- **Maliny čerstvé** - 80 g
- **Černice čerstvé** - 80 g
- **Med včelí kvetový** - 15 g
- **Pitná voda nesýtená** - 20 g
- **Cukor kryštál** - 30 g
- **Olej repkový** - 40 g
- **Žítok** - 56 g
- **Bielok** - 62 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

