

Pudingový koláč

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Najprv z uvedených prísad uvaríme puding (1 l mlieka Rájo 2 balíčky kakaového pudingu 1 lyžica kryštálového cukru 1 balíček vanilínového cukru). Necháme ho v kastróliku vychladnúť. Nemiešame! Z bielkov (5 ks) a cukru (250 g) ušľaháme tuhý sneh, postupne primiešame žĺtky (5 ks), olej (1 dl), vodu (1 dl) a nakoniec múku (250 g polohrubej), ktorú sme rozmiešali s kypriacim práškom (1 balíček). Na vymastený pekáč vylejeme viac ako polovicu cesta. Do ostatného zamiešame kakao (1 PL) a cik-cak ozdobíme svetlé cesto. Na to lyžicou kladieme kôpky pudingu a dáme upiecť. Na horúci koláč rovnomerne nalejeme polevu vymiešanú z uvedených prísad (1 ks 250 ml smotany na šľahanie, 2 lyžice práškového cukru, 2 balíčky vanilínového cukru) a necháme koláč vychladnúť. Potom ho dáme do chladničky stuhnúť a pred servírovaním nakrájame.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 1000 g
- **Holandské kakao 100 g** - 15 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 250 g
- **Pitná voda nesýtená** - 100 g
- **Cukor múčka** - 30 g
- **Cukor kryštál** - 265 g
- **Olej repkový** - 100 g
- **Vajcia** - 250 g
- **Vanilkový cukor** - 36 g
- **Puding aróma Čokoláda bezgluténový 46 g** - 92 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g
- **RAJO Laktofree smotana na šľahanie 30% 200 ml** - 250 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

