

Prevrátený koláč

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Podusíme olúpané pokrájané jablká bez jadrovníkov, pridáme k nim vanilínový cukor so škoricou. Žĺtky (5 ks) s cukrom (250g) vyšľaháme, pridáme múku (150 g hrubej) s kypriacim práškom 1/2 balíčka) a nakoniec opatrne vmiešame tuhý sneh z bielkov (5 ks). Na plech dáme alobal, na to vylejeme jablkovú kašu a na to pripravené cesto. Dáme upiecť. Upečený koláč prevrátíme na podnos a vrch ozdobíme šľahačkou a nasekanými mandľami.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 150 g
- **Jablká červená** - 500 g
- **Cukor múčka** - 250 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Vanilkový cukor** - 12 g
- **Škorica mletá** - 8 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **Mandle jadrá** - 40 g
- **RAJO Laktofree smotana na šľahanie 30% 200 ml** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

