Krémový makový koláč

Počet porcií: 10
Čas prípravy: 25 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Vyšľaháme bielky (4 ks) a postupne pridáme cukor kryštál (250 g), vodu (5 PL), žĺtkky (4 ks), pomletý mak a nakoniec múku premiešanú s práškom do pečiva (1 a 1/2 ČL). Cesto upečieme na plechu, ktorý sme vyložili mastným papierom. Vychladnutý koláč pozdĺžne rozrežeme na dva pásy, potom každý pás ešte rozrežeme vodorovne na dva pláty. Z mlieka (5dl) a krémových práškov (2 ks) uvaríme hustý krém. Po vychladnutí ho postupne zapracujeme do vymiešaného masla (250 g) s vanilínovým cukrom. Aromatizujeme rumom. Hotovou plnkou naplníme pláty. Z prísad na polevu (250 g práškového cukru 2 lyžice citrónovej šťavy 1 lyžica vriacej vody) vymiešame hladkú bielu hmotu, ktorou koláč potrieme.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 500 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 150 g
- **Citróny** - 30 g
- **Pitná voda nesýtená** - 70 g
- **Cukor múčka** - 250 g
- **Cukor kryštál** - 250 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Vanilkový cukor** - 12 g
- **Zlatý klas bezgluténový 40 g** - 80 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 9 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 250 g
- **Mak modrý 350 g** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO
CELIATICA.SK
VÁŠ ZOZNAM ONLINE