Broskyňové rezy

Počet porcií: 15
Čas prípravy: 25 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Žĺtky (5 ks) vyšľaháme s cukrom (250 g), postupne pridáme vodu (5 PL), olej (1 PL), múku (200 g polohrubej) s kypriacim práškom (1/2 balíčka) a tuhý sneh z bielkov (5 ks). Cesto vylejeme na vymastený plech vysypaný múkou a upečieme. Na vychladnuté cesto natrieme plnku pripravenú z vyšľahanej smotany (250 g) s 1 vanilínovým cukrom. Ak je hustá, pridáme do nej biely jogurt s príchuťou broskyne (330 g). Koláč odložíme do chladničky. Keď plnka stuhne, poukladáme na ňu broskyne nakrájané na štvrtiny. Zalejeme ich pudingovou polevou (4 dl vody 1 dl broskyňového sirupu 100 g práškového cukru 1 balíček vanilínového cukru 1 balíček krémového prášku Zlatý klas), ktorú pripravíme z krémového prášku, sirupu, cukru a vody. Hotový koláč dáme na niekoľko hodín do chladu a potom ho nakrájame na rezy.

Ingrediencie

- **Elinas jogurt gréckeho typu med s orieškom 150 g** - 330 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 200 g
- **Zlatý krém 40 g** - 40 g
- **Pitná voda nesýtená** - 70 g
- **Cukor múčka** - 250 g
- **Cukor kryštál** - 12 g
- **Olej slnečnicový** - 15 g
- **Vajcia** - 250 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **RAJO Laktofree smotana na šľahanie 30% 200 ml** - 250 g
- **Broskyne polené v sladkom náleve** - 1500 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO
CELIATICA.SK
VÁŠ ZOZNAM ONLINE