

Ananášový koláč

Počet porcií: 20

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zmiešame múku, sódu (2 ČL) a cukor (350 g). Pridáme 2 vajcia a ananás aj s nálevom. Vareškou vypracujeme redšie cesto. Vylejeme ho na vymastený a múkou vysypaný plech, zarovnáme a upečieme do svetlohnedá. Roztopíme rastlinný tuk (100 g), primiešame cukor (180 g) a smotanu. Na celkom miernom plameni 3 minúty povaríme. Vmiešame vanilínový cukor, strúhané orechy a kokos. Hmotu rozotrieme na povrch horúceho koláča a necháme vychladnúť. Pred podávaním ozdobíme šľahačkou.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 400 g
- **Kokos strúhaný** - 50 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 50 g
- **Cukor múčka** - 530 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Vanilkový cukor** - 6 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 100 g
- **Ananás plátky v mierne sladkom náleve** - 425 g
- **Soda bikarbóna 100 g** - 12 g
- **RAJO Vegan krém na varenie 15% 250 ml** - 150 g
- **RAJO Laktofree smotana na šľahanie 30% 200 ml** - 250 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

