

Tvarohový koláč s hrozienkami

Počet porcií: 15

Čas prípravy: 15 minút

Bez lepku

Postup prípravy

V miske vyšľaháme žĺtky (4 ks) so 150 g cukru do peny. Pridáme olej, mlieko, preosiatu múku s kypriacim práškom a premiešame. Do zmesi pridáme sneh z bielkov (4 ks), ktorý sme vyšľahali so zvyšným cukrom (30 g). Pripravíme plnku: do tvarohu pridáme vajce, práškový cukor, vanilkový cukor (100 g), hrozienky, kukuričný škrob (1 PL) a všetko dobre vymiešame. Rúru vyhrejeme na 175 °C. Cesto rozotrieme na plech vystlaný papierom na pečenie. Po celej ploche lyžičkou rovnomerne rozložíme kôpky plnky. Vložíme do vyhriatej rúry a pečieme asi 20 až 25 minút.

Ingrediencie

- **JIZERKA - prirodzene bezlepková zmes univerzálna 1000 g** - 250 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 100 g
- **Cukor múčka** - 280 g
- **Hrozienka** - 40 g
- **Olej slnečnicový** - 50 g
- **Vajcia** - 250 g
- **Vanilkový cukor** - 12 g
- **Rezistentný škrob** - 6 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g
- **RAJO Laktofree tvaroh 180 g** - 250 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

