

Hrozienkovo vanilkový koláč

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Maslo (250 g) vymiešame s cukrom a 4 žĺtkami, pridáme tvaroh a detskú krupicu s práškom do pečiva (4 PL). Vymiešame dotuha sneh zo 4 bielkov a zľahka ho pridáme do tvarohovej zmesi. Cesto vylejeme na vymastený plech, poukladáme naň vykôstkované ovocie (slivky, ringloty). Pečieme asi 40 minút vo vyhriatej rúre.

Ingrediencie

- **KRUPICA bezgluténová 500 g** - 400 g
- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 1000 g
- **Cukor kryštál** - 30 g
- **Hrozienska** - 50 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Slivky** - 250 g
- **Vanilkový cukor** - 30 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 40 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 400 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

