

Matkin tradičný koláč

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Do mixéra vložíme tofu (3 ks), (sójový) zakysaný nápoj, vanilkový cukor (2 ks), (trstinový) cukor a nakoniec nastrúhanú citrónovú kôru. Všetko spolu rozmixujeme. Počas mixovania do zmesy pomaly pridávame vajíčka (4 ks) s olejom, (špaldovú) hladkú múku a kypriaci prášok do pečiva. Všetko spolu miešame kým nám nevznikne hustejšie liate cesto. Predhrejeme si rúru na 180°C. Cesto vylejeme na vymastený a múkou vysypaný plech. Potom na cesto poukladáme ovocie, my sme zvolili maliny a černice. Koláč pečieme cca +/- 60 minút, cesto kontrolujeme špajdlou. Ak sa cesto nelepí je hotové.

Ingrediencie

- **Maliny čerstvé** - 250 g
- **Černice čerstvé** - 250 g
- **Cukor kryštál** - 250 g
- **Olej slnečnicový** - 150 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Vanilkový cukor** - 24 g
- **Citrónová kôra** - 2 g
- **Kypriaci prášok do pečiva** 12 g - 12 g
- **Pohánková múka hladká** 500 g - 150 g
- **RAJO Laktofree Acidko biele 1%** 450 g - 150 g
- **LUNTER Tofu naturálne** 180 g - 540 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

