

Mramorový perníkový koláč

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Suché ingrediencie dáme do misky – múku, cukor (190 g), koreniny, sódu (1 ČL). Všetko premiešame. Pridáme rastlinné mlieko (270ml), olej a (jablčný) ocot (1 ČL). Vymiešame hladké cesto. V kuchynskom robte rozmixujeme tofu, cukor (60 g), mlieko (100 ml) a vanilku 1/4 ČL). Cesto dáme do vystlaného plechu. Na vrch dáme kopčeky bielej plnky a nožom ich opatrne premiešame s perníkovým cestom a vytvoríme mramorový efekt. Posypeme brusnicami a pečieme pri 175 °C približne 40-50 minút.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 220 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 370 g
- **Cukor kryštál** - 250 g
- **Olej slnečnicový** - 70 g
- **Ocot** - 6 g
- **Vanilkový cukor** - 6 g
- **Sóda bikarbóna 15 g** - 6 g
- **Korenie do perníka** - 12 g
- **Brusnice sušené 100 g** - 50 g
- **LUNTER Tofu naturálne 180 g** - 180 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

