

Tekvicový koláč

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Hokkaido (alebo maslovú tekvicu) vydlabeme a nakrájame na kocky. Tie uvaríme domäkka vo vode. Vodu scedíme a tekvicu roztlačíme tyčovým mixérom na pyrė. Ak sme robili pyrė z celej tekvice, odvážeme si 250 g a zvyšok môžeme zamraziť na ďalšie použitie. Ovsené vločky dáme do kuchynského robota spolu s datlami a (kokosovým) olejom (2 PL). Mixujeme, kým nevznikne lepkavá hmota s konzistenciou mokrého piesku. Zmes dáme do vystlanej formy na pečenie, zatlačíme a dáme zatiaľ do chladničky. Tofu nakrájame na kocky a rozmixujeme ho s mliekom dohľadka. Premiestnime ho do misky a postupne pridáme zvyšné ingrediencie – pyrė, cukor a koreniny (2 ČL škorice ¼ ČL mletých klinčekov ¼ ČL muškátového oriešku ½ ČL perníkového korenia). Premiešame a nalejeme na vychladnutý korpus. Pečieme pri 175 °C približne 30 minút. Koláčik po upečení necháme vychladnúť na izbovú teplotu. Ozdobíme pekanovými orechmi.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 100 g
- **Tekvica Hokkaido** - 280 g
- **Muškatový orech celý** - 0.5 g
- **Datle** - 90 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 50 g
- **Cukor kryštál** - 150 g
- **Olej slnečnicový** - 30 g
- **Škorica mletá** - 12 g
- **Klinček celý** - 1 g
- **Korenie do perníka** - 4 g
- **Ovsené vločky 500 g** - 90 g
- **LUNTER Tofu naturálne** 180 g - 180 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

