

# Mandľovo - broskyňový koláč s tofu a mandľovou posýpkou

**Počet porcií:** 8

**Čas prípravy:** 30 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Tofu nakrájame na kocky. Jednu broskyňu nakrájame na mesiačky a druhú na kocky. Do misky dáme múku, mleté mandle a kypriaci prášok (1/2). V kuchynskom robote rozmixujeme tofu s (mandľovým) mliekom (300 ml), cukrom, (kokosovým) olejom a jablčným octom (1 ČL). Mokrú a suchú ingrediencie premiešame a vylejeme do vystlanej formy na pečenie s priemerom 22 cm. Do cesta ešte prisypeme na kocky nakrájane broskyne a povrch uhladíme. Na vrch naukladáme mesiačky broskýň, posypeme lupienkami mandlí a troškou trstinového cukru (podľa toho, aké sladké sú broskyne). Pečieme pri 175 °C približne hodinu. Vychladnutý koláč posypeme trochou práškového cukru

## Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 300 g
- **Broskyne** - 250 g
- **Cukor múčka** - 15 g
- **Cukor kryštál** - 190 g
- **Olej repkový** - 40 g
- **Ocot** - 6 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **Pohánková múka hladká 500 g** - 100 g
- **Mandle jadrá** - 250 g
- **LUNTER Tofu naturálne** 180 g - 180 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

