

Čokoládový koláč s jablkami

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Rúru predhrejeme na 200 stupňov. V miske zmiešame kakao (3 PL), prášok do pečiva (1 ČL) a štipku soli. V druhej miske vymiešame vajíčka (2 ks), (kokosový) olej a cukor (1/2 hrnčeka). Pridáme fazule (z konzervy tak poriadne prepláchnutej vodou) a poriadne rozmixujeme na hladkú hmotu. Nakoniec zmiešame suchú a tekutú zmes. Na druhý krém rozmixujeme tofu, (sójové) mlieko (1/2 hrnčeka), agáve alebo medu (2 PL) a škrob (zemiakový). Takto pripraveným krémom nepravidelne polejeme čokoládovú vrstvu a lyžičkou urobíme mozaikový vzor. Nakoniec jablká (2 ks) nakrájame na menšie kúsky, ktoré na pripravené cesto rovnomerne rozložíme. V stredne veľkom plechu pečieme koláč cca 45 minút pri 180°C.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 125 g
- **KAKAO TMAVÉ LIANA EXCLUSIVE 100 g** - 45 g
- **Jablká červená** - 200 g
- **Med včelí kvetový** - 20 g
- **Cukor kryštál** - 120 g
- **Olej repkový** - 45 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Rezistentný škrob** - 15 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g
- **Fazuľa červené v sladkokyslom náleve** - 400 g
- **LUNTER Tofu naturálne** 180 g - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

