

Ovocný koláč z piškotového těsta

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Vejce (5 ks) rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. Žloutky vyšleháme s 30 gramy cukru do světlého krému. Z bílků vyšleháme, za postupného přidávání zbylé dávky cukru, pevný sníh. Lehce spojíme se žloutky a postupně přidáváme mouku. Mícháme zlehka, aby těsto zůstalo nadýchané, poté ho nalijeme do vymazaného pekáče nebo dortové formy. Pečeme na 180 °C a hlídáme, aby se korpus nespálil. Že je upečený, poznáme píchnutím špejle do jeho středu. Na vychladlé piškotové těsto natřeme tvaroh rozmíchaný s moučkovým cukrem a citronovou kůrou. Přidáme dva druhy pyré a posypeme ovocem. Nakonec vše poprášíme moučkovým cukrem.

Ingredience

- **Vejce** - 250 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 150 g
- **Cukr krystal** - 120 g
- **Cukr moučka** - 100 g
- **Hrozny bílé** - 30 g
- **Borůvky** - 30 g
- **Maliny čerstvé** - 30 g
- **Ostružiny čerstvé** - 25 g
- **Rybíz červený** - 25 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 2 g
- **Choceňský jemný tvaroh 250 g** - 200 g
- **Hruškové pyré s rakytníkem 200 g** - 150 g
- **Malinové pyré 120 g** - 150 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

