Sněhový citrónový koláč

Počet porcí: 5
Doba přípravy: 40 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Umícháme rýžovou mouku, moučkový cukr akypřící prášek. Vidličkou přimícháme máslo a mícháme až vznikne drobenka. Přidáme 3/4 lžíce studené vody, vznikne mírně lepivé těsto a necháme 30 minut uležet. Těsto rozválíme mezi igelitovou folií. Těsto jemně nandáme do vymazané formy (zhruba rozměrů 23 cm). Volně přikryjeme pečícím papírem a zatížíme moukou. Pečeme v předehřáté troubě 20 až 25 minut. Sundáme pečící papír a mouku.

Náplň: Do kastrůlku dáme 2 lžičky kukuřičné mouky, 150 ml vody, 2 žloutky, kůru a šťávu z 2 citronů. Důkladně rozmícháme a na plotně hřejeme dokud směs nezhoustne. Nalejeme do upečeného těsta a pečeme v předehřáté troubě 10 minut. Přesyjeme zbývající kukuřičnou mouku (1 lžičku) do bílkou a šleháme dokud neztuhnou. Dále šleháme a přidáme 50 g cukr krystal. Potřeme tímto koláč a pečeme v předehřáté troubě dalších 15 minut. Pečeme 180°C normální trouba / 160°C horkovzdušná trouba.

Ingredience

- **Citróny** - 100 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 50 g
- **Pitná voda nesycená** - 157 g
- **Cukr krystal** - 200 g
- **Cukr moučka** - 25 g
- **Bio Kypřicí prášek do pečiva bezfosfátový, bez lepku 12 g** - 3 g
- **Rýžová mouka bez lepku 1000 g** - 75 g
- **Vejce** - 100 g
- **ARAX Mouka kukuřičná hladká 300 g** - 15 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE