

Makový koláč s hruškami

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Hrušky oloupeme a nakrájíme na menší kostky. 6 žloutků oddělíme od bílků. Ve větší míse mixérem vyšleháme žloutky, cukr, vanilkový cukr a máslo (130 g) do hustší pěny. Přidáme umletý mák s rýžovou moukou a jemně ale důkladně promícháme. Nakonec do těsta opatrně zapracujeme kousky hrušek a nasekané mandle. Těsto vlijeme do středně velkého plechu, který jsme si vystlali pečícím papírem. Dáme do trouby vyhřáté na 180° C a pečeme asi 40-45 minut.

Mezitím si připravíme polevu. Ve vodní lázni si necháme rozpustit máslo (100 g), přidáme kakao a mléko a pořádně promícháme metličkou, dokud se suroviny nespojí do hladké polevy. Odstavíme ze sporáku a po chvíli vmícháme med.

Když je koláč upečený, ještě za horka ho potřeme džemem a polijeme připravenou polevou. Necháme vychladnout a pak nakrájíme. Ozdobíme kokosovými hoblinami.

Ingredience

- **Vejce** - 300 g
- **Hrušky zelené** - 120 g
- **Mandle jádra 200 g** - 50 g
- **Holandské kakao 100 g** - 30 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 20 g
- **Cukr krystal** - 180 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 12 g
- **Kokos strouhaný** - 20 g
- **Rýžová mouka 200 g** - 40 g
- **Včelí med smíšený luční 250 g** - 10 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 230 g
- **Lagris mák mletý termostabilizovaný 200 g** - 160 g
- **Ovocňák Rakytňákový džem s hruškou 200 g** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

