Šťavnatý makovo-jablečný koláč

Počet porcí: 10
Doba přípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Mletý mák zalijeme horkým mlékem, promícháme a necháme odpočívat. Mezitím si načisto a nastrouháme 4 větší jablka.
Připravíme si dvě mísy. Do jedné dáme 6 bílků a do tuha je vyšleháme.
Do druhé mísy dáme změklé máslo a moučkový cukr (200 g), vymícháme do hladka, přidáme 6 žloutků a vše řádně prošleháme. Potom postupně přidáváme a zašleháváme bezlepkovou krupici a kypřící prášek, mák (pokud je třeba, odlijeme přebytečné mléko) a vyždímané jablka.
Do makové směsi nakonec lehce vmícháme sníh.
Nalijeme do hlubšího plechu, který jsme vystlali pečícím papírem (nebo potřeli jemnou vrstvou oleje a posypali krupicí) a pečeme na 180°C asi 50 minut. Délka pečení závisí na výšce koláče, pokud ho pečeme v mělčím větším plechu, bude upečený dříve.
Ještě horký potřeme cukrovo-citrónovou polevou (hrnek cukru, šťáva z citrónua trochu vody) a posypeme opraženými mandlovými lupínky.

Ingredience

- **Citróny** - 50 g
- **Mandle jádra 200 g** - 20 g
- **Pitná voda nesycená** - 10 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 250 g
- **Cukr krystal** - 200 g
- **Cukr moučka** - 350 g
- **KRUPICE bez lepku 500 g** - 60 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 125 g
- **Vejce** - 300 g
- **Jablka červená** - 250 g
- **Kypřící prášek do pečiva 12 g** - 12 g
- **Lagris mák mletý termostabilizovaný 200 g** - 250 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE