

Třešňový koláč

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Troubu rozejdeme na 170 stupňů. Všechny přísady (mouku, mleté mandle, kakao, cukry, sůl, vejce a máslo) smícháme a vypracujeme z nich nelepivé a kompaktní těsto. Dvě třetiny těsta rukou namačkáme na dno kulaté dortové formy (průměr asi 20 cm). Na těsto poklademe vypeckované třešně, posypeme je skořicí a na ně nastrouháme na hrubém struhadle zbytek cesta tak, abychom všechny třešně řádně popřikrývali.

Pečeme v rozejduté troubě asi 50 minut. Koláč se musí péct pomalu, aby se řádně propekl.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Třešně** - 90 g
- **Mandle jádra 200 g** - 100 g
- **Holandské kakao 100 g** - 20 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 12 g
- **Cukr moučka** - 140 g
- **Skořice mletá 40 g** - 5 g
- **Bezlepková mouka PROMIX®-PK - speciál 1000 g** - 220 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 250 g
- **Vejce** - 50 g

VYTVORENO PROSTREDNICTVIM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

