

Tvarohový koláč s mákem

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 160°C, horkovzdušnou na 140°C. Všechny přísady na těsto (mouka, mleté mandle, 100 g másla, kypřicí prášek 100 g cukru), kromě vejce smícháme a uděláme drobenku. Přidáme vejce a zpracujeme na hladké těsto. Dáme chladit na hodinu do lednice.

Dortovou formu o průměru 23–24 cm lehce vymastíme a vyložíme těstem včetně okrajů. Pečeme zhruba 25 minut.

Utřeme tvaroh s vejci, zakysanou smetanou, cukrem, vanilkovým extraktem a citronovou kůrou (případně dosladíme podle chuti). Nakonec vmícháme mák (nemletý). Předpečený korpus vyjmeme z trouby a naplníme připraveným tvarohem. Vratíme do trouby a pečeme ještě asi 50 minut, až náplň zpevní a těsto bude krásně zlaté. Vyjmeme z trouby a po vychladnutí uložíme do chladničky.

Ingredience

- **Mandle jádra 200 g** - 100 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 100 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 110 g
- **Cukr krystal** - 150 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 5 g
- **Vanilka 1 lus** - 0.5 g
- **Milkin tvaroh jemný 250 g** - 500 g
- **Vejce** - 150 g
- **Jihočeská zakysaná smetana min. 15% laktóza < 0,01% 200 g, tuk min. 15%** - 60 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 5 g
- **Lagris mák mletý termostabilizovaný 200 g** - 150 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

