

Trojbarevný koláč bez lepku

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nejprve si připravíme spodní těsto. Vejce (4 ks) vyšleháme s cukrem (150 g) do pěny. Do směsi zašleháme olej a prášek do pečiva a nakonec přidáme mouku a pořádně vše vyšleháme v tekuté těsto. Těsto nalijeme do formy vyložené pečícím papírem a pečeme na 150 °C do zlatova.

Během pečení korpusu si připravíme pudingovou vrstvu. V trošce mléka rozmícháme veškerý pudinkový prášek. Zbytek mléka zahříváme v hrnci. Když je mléko teplejší, přidáme cukr (5 PL) a máslo a necháme rozpustit. Až se začne mléko vařit, přidáme rozmíchaný puding v trošce mléka a mícháme na nižším plameni. Až začne uvařený puding houstnout, nalijeme ho na piškotový korpus.

Po vychladnutí klademe nahoru třetí vrstvu, zakysanou smetanu rozmíchanou s cukrem dle chuti. Navrch nastrouháme čokoládu.

Ingredience

- **Vejce** - 200 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 1000 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 500 g
- **Cukr krystal** - 210 g
- **Cukr moučka** - 20 g
- **Univerzální směs bez lepku 550 g** - 200 g
- **Bio Puding vanilkový, bez lepku 40 g** - 120 g
- **Olej slunečnicový** - 100 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 125 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 12 g
- **Hořká čokoláda 100 g** - 80 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

