

Bezlepkový pomerančový koláč

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Troubu rozejdeme na 160 °C. V rendlíku rozpustíme pomalu máslo a přidáme 170 g cukru (třtinový i vanilkový), který v horkém másle rozpustíme. Do mísy nasypeme (kukuřičnou) mouku, pomleté mandle a kypřicí prášek. Přidáme i nastrouhanou pomerančovou kůru ze 2 pomerančů (strouháme jen oranžovou část kůry, bílá část je hořká) a pomerančovou šťávu z 1 pomeranče. Nakonec přidáme 3 vejce, máslo s rozpuštěným cukrem a jogurt a vše důkladně promícháme, aby vzniklo těsto. Dortovou formu o průměru 26 cm vyložíme pečícím papírem, vlijeme do ní těsto a dáme péct na 45 minut do trouby. Po upečení necháme vychladnout. Cukr (120 g) vysypeme na pánvičku a zalijeme jej pomerančovou šťávou ze 4 pomerančů. Zapneme si plotýnku na středně vysoký stupeň a za občasného míchání zahříváme, dokud se nevytvoří sirup. Trvá to cca 15 minut. Vznikne zredukovaná šťáva. Korpus vyndáme z formy, ale ještě neodstraňujeme pečící papír. Korpus shora polijeme sirupem (měl by stéct i po stranách). Takto připravený koláč dáme nejlépe přes noc do lednice. Druhý den jej potřeme zakysanou smetanou a posypeme nasekanými pistáciemi. Místo pistácií můžeme na posypání použít jiné ořechy (mandle, vlašské ořechy).

Ingredience

- **Vejce** - 150 g
- **Pomeranče** - 200 g
- **Mandle jádra 200 g** - 200 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 180 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 200 g
- **Cukr krystal** - 290 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 6 g
- **Pistácie nesolené** - 50 g
- **ARAX Mouka kukuřičná hladká 300 g** - 100 g
- **ZORBA jogurt smetanový bílý min. 10 % 1 kg** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

