

Špaldový ovocný koláč



Typ receptu
Vegetariánský



Náročnost
Středně obtížná



Doba přípravy
50 minut



Množství
Dortová forma

Ingredience:

- 180 g polohrubé pšeničné mouky Bioharmonie
- 70 g celozrnné polohrubé špaldové mouky Bioharmonie
- 100 g třtinového přírodního cukru Bioharmonie
- 100 ml slunečnicového oleje na pečení a smažení Biolinie
- 1 kypřicí prášek Amylon
- 2 vanilkový cukr Amylon
- 1 lžička mletého vanilkového prášku Sonnentor
- 3 vejce
- 50 – 100 ml mléka
- 250 g měkkého tvarohu
- 500 g letního ovoce (jablka, hrušky, meruňky, broskve)

Postup:

Žloutky ušlehejte s cukrem a vanilkovým cukrem. Mouku prosejte a smíchejte s ½ balíčku kypřicího prášku. Přidejte olej a společně se žloutky a cukrem ušlehejte. Přimíchejte zbytek kypřicího prášku a podle potřeby zřeďte trochou mléka. Z bílků ušlehejte tuhý sníh a zlehka ho vmíchejte do těsta. Těsto přelijte do pekáče vyloženého pečicím papírem. Tvaroh smíchejte s 1 lžící oleje a mletým vanilkovým práškem. Tvarohovou náplň přelijte těsto a posypte ovocem. Pečte na 200 °C cca 30 minut.