

RUSTIKÁLNÍ KOLÁČ À LA GALETTE S TŘEŠNĚMI A PODMÁSLÍM

*Sladké, šatnaté třešně jsou symbolem léta a právě teď
nastal jejich čas zazářit v jednoduchém, ale
okouzlivém dezertu. Tento letní koláč s třešněmi v
sobě spojuje svěží ovocnou chuť s jemným těstem a
lehkým nádechem kokosu – ideální pro piknik,
zahradní posezení nebo lenivé odpoledne s kávou.*

SAB HEALTH FIT



PORCE: 12

COOKING TIME: 1 H

INGREDIENCE

200g hladké mouky
50g kokosové mouky
30g kokosového oleje
2 celá vejce
půlka sáčku prášku na pečení
250ml kysaného podmáslí
250g vypeckovaných třešní
100g třtinového cukru
Drobenka:
30g kokosové mouky
lžíce třtinového cukru
malá kostička másla

POSTUP

Nejprve smícháme suché ingredience – mouku, kokosovou mouku a prášek do pečiva. Poté přidáme vejce, kokosový olej a nakonec vše zalijeme podmáslím. Směs dobře promícháme, aby vzniklo hutné těsto – nemělo by být řídké.

Do kulaté dortové formy vyložené pečicím papírem přeneseme těsto a špachtlí jej vytvarujeme do rovnoměrného kruhu. Na povrch rozložíme vypeckované třešně a vše posypeme kokosovou drobenkou.

Pečeme v předehřáté troubě na 170 °C po dobu 40–50 minut, dokud nebude drobenka zlatavá a mírně křupavá.

NUTRIČNÍ HODNOTY NA 1 KOUSEK

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	CUKRY	TUKY
193	5G	28G	16G	6,4G