

Borůvkový koláč

bezlepkový, podzimní

Korpus: 1 hrnek mandlové mouky

1 hrnek jemného kokosu

1 vejce, trochu jedlé sody.

Náplň : 1 tvaroh smíchaný s 1 lučinou a pár kapkami javorového sirupu, do toho 1 vejce.

Třešničkou na dortu byly vlastně oSTRUŽINY a borůvky.

Pečte nejprve korpus na 150° asi 20 min.

Pak přidejte navrh tvaroh a pečte na 180° cca 10 min.

Na závěr přidejte najoru ovoce a pečte dalších 10 min.

Koláč je téměř neslazený, ke sladkému ovoci se přidává jen trochu javorového sirupu. Případně sladte dle jazýčků vašich strávníků.