Makový dort s avokádem bez lepku a laktózy

1 hodinu

náročnost ●●●○

Radka Vrzalová, autorka celé řady receptů bez lepku a laktózy, si pro nás připravila další zajímavý recept. Tentokrát lahodný a rychlý makový dezert s krémem z Lipánka a Tradičního pomazánkového bez laktózy od Madety.

Ingredience

Těsto:

- 5 ks vajíček
- 1 hrneček cukru krupice
- šťáva a kůra z 1/2 citronu
- 2 polévkové lžíce meruňkového džemu
- 1/2 hrnečku oleje + na vymazání formy
- 1 velké avokádo
- 1 hrneček mletého máku
- 1 hrneček bezlepkové mouky (rýžová,…) + na vysypání formy
- špetka soli
- 1/2 prášku do pečiva
- Kompotované višně nebo jiné oblíbené ovoce

Krém:

- 1ks Tradičního pomazánkové bez laktózy od Madety
- 2ks Lipánka bez laktózy
- 1 kávová lžička vanilkového extraktu
- 3 kávové lžičky ztužovače šlehačky

Návod na přípravu:

Krém:

Všechny suroviny vyšlehejte, přidejte ztužovač a zašlehejte.

Těsto:

Vejce utřete s cukrem a citronem, dokud se cukr nerozpustí. Přidejte džem a olej a třete dokud se hmota nespojí. Přidejte vidličkou nadrcené avokádo a znovu prošlehejte. Nakonec přisypte mouku, sůl, kypřící prášek a mák. Promíchejte stěrkou.

Těsto naplňte do vymazané a vysypané formy a dejte do předehřáté trouby na 180 °C. Pečte zhruba 30-35 minut nebo až je špejle po vytažení z korpusu suchá. Formu s koláčem nechte vychladnout a po vychladnutí vyklopte.

Dortový korpus 2x prořízněte a promažte cca 2/3 krému a poklaďte okapanými višněmi. Zbytek krému obmažte kolem dortu a dozdobte dle fantazie například višněmi, mákem či jedlými bylinkami. Hotový dort nechte v lednici vychladnout.

Tip: Tento jednoduchý rychlý recept vám vystačí na velkou koláčovou formu o průměru 28 cm nebo na dort o průměru 16 cm a k tomu malou bábovku či pár muffinů.