Jahodový koláč – bez lepku, laktózy, vajec

cca 1 hodinu difficulty ●●●○

Už jste ochutnali nový smetanový bezlaktózový jahodový dezert Lahůdku a Jihočeský cottage bez laktózy od Madety? Kombinací těchto mléčných výrobků vznikl tento koláč…. Pro děti ideální kombinace nejen ke Dni dětí.

Ingredience

Na korpus:

- 150 g ovesných vloček bz lepku
- 80 g mletých lískových oříšků (mohou být i pistáciové a pro alergiky tygří ořechy)
- 100 g tuku (pokud netrpíte intolerancí laktózy použijte Jihočeské máslo)
- 2 pol. lžíce čekankového sirupu

Na jahodovou pěnu:

- 2 kelímky Lahůdky zakysané smetany na zahradních jahodách bez laktózy
- 2 kelímky Jihočeského jahodového Nature jogurtu bez laktózy
- 2 kelímky Jihočeského cottage bez laktózy
- 6 plátků (1 balení) plátkové želatiny
- 2 pol. lžíce čekankového sirupu
- 1 pol. lžíce citrónové šťávy
- 1 pol. lžíce jahodového džemu
- Půlky jahod podle velikosti obvodu formy (23-26 cm) cca z prostředních jahod

Na želé s jahodami:

- 2 pol. lžíce ovocného sirupu YO (měli jsme bezinkový)
- 220 ml studené vody
- sáček červeného želé + 1 rovná pol. lžíce krupicového cukru
- 200 g jahod na plátky (cca podle velikosti koláče)

Otvíratelná forma na dort 23-26 cm, pečící papír, trocha oleje na vymazání boků formy.

Instructions for preparation:

Vločky a mleté oříšky smíchejte s kousky vychladlého tuku a sirupem, vytvořte drobenkové těsto, které rovnoměrně upěchujte na dno formy vyložené pečícím papírem. a pečte při 175 stupních cca 15 minut v ovesnou sušenku. Nechte na mřížce úplně vychladnout.

Mléčné výrobky vyšlehejte s čekankovým sirupem a citrónovou šťávou v hladký krém, přišlehejte rozpuštěnou želatinu (dle receptu na sáčku).

Formu s vychlazeným korpusem vymažte po bocích troškou oleje a postupně vedle sebe skládejte řezem k olejované straně půlky jahod (mírně je zatlačte do korpusu). Opatrně doprostřed rovnoměrně rozetřete mezi jahody jahodovou náplň a nechte cca 15 minut zamrazit. Nebo nechte dvě hodiny zchladit v lednici až je povrch pevný. Potřete lžící jahodového džemu a ozdobte plátky jahod - skládejte jeden kousek vedle druhého do kruhu a vytvořte uprostřed například kytičku.

Mezitím si připravte želé, podle návodu na sáčku - směs smíchejte s cukrem nebo sladidlem v kastrůlku, přidejte vodu se sirupem, za stálého míchání přiveďte k varu, jednu minutu povařte a rychle stáhněte ze sporáku. Nechte tekuté želé cca 10 -15minut vychladnout. Je třeba to hlídat a vždycky trochu promíchat. Když začne gelovatět, opatrně přelijte plátky jahod na povrchu dortu. Nechte ve formě dort vychladit do druhého dne.

Vychutnejte si i další bezlaktózové recepty od autorky Radky Vrzalové. Najdete je také v jejích kuchařkách.