

MAKOVOTVAROHOVÝ KOLÁČ

1 hrnek mletého máku

1,5 hrnku mandlové mouky

1/2 vaničky tvarohu

1 hrnek polotučného mléka (lze přidat podle hustoty těsta)

sladidlo - např. pecva nebo čekankový sirup

2 lžice kakaa anebo 3 sáčky Apinat kakaa

4 bílky

můžete přidat citronovou šťávu

Všechny ingredience kromě bílků zamícháme dohromady. Z bílků vyšleháme sníh, který postupně vmícháme do vzniklé hmoty. Těsto vlejeme do vymazané formy (kokosovým olejem) nebo pekáčku a pečeme na 180 stupňů asi 40 minut dokud se navrchu neudělá krustička. Nakonec zkuste vpichem špejle, zda se těsto nelepí a je hotovo. 😊