

# Makový koláč s hruškovým pyrém - bez lepku

## Suroviny:

### Těsto:

- 1 hrnek mandlové mouky RAW
- 1/2 hrnku kokosové mouky BIO
- 1/2 hrnku LYO makové mouky
- 4 vejce
- 1 ČL jedlé sody
- špetka soli
- 1 PL medu / xylitolu
- 1 hrnek hruškového pyrém
- 1/2 ČL skořice

## Postup:

### Těsto:

- Bílky si oddělíme od žloutků.
- Žloutky mixujeme se sladidlem do pěny.
- Přidáme suché suroviny.
- Postupně přidáme pyrém.
- Nakonec přimícháme bílky.

### Pečení:

- Zapékačskou misku / dortovou formu si vymažeme GHÍ a vysypeme kokosem.
- Směs přendáme do zapékačské misky, nebo menší dortové formy.
- Na vrchní část přidáme ještě hruškové pyrém v úzké vrstvě.
- Pečeme v předehřáté troubě na 160 °C cca 45 min.
- Po vychladnutí ozdobte zakysanou smetanou, skořicí a polijte medem nebo javorovým sirupem BIO.

Budu se těšit na Vaše výtvořy a pokusy na [@Lyopotraviny na talíři](#) - dozvíte se zde i o nově přidaných receptech.