

Makovo-tvarohový koláč

1 hrnček mletého maku

1,5 hrnčeka mandľovej múky

1/2 vaničky tvarohu

1 hrnček polotučného mlieka (možno pridať podľa hustoty cesta)

sladidlo - napr. Pecva alebo čakankový sirup

2 lyžice kakaa alebo 3 vrecúška APINAT kakaa

4 bielky

citrónová šťava

Všetky ingrediencie okrem bielkov spolu zamiešame. Z bielkov vyšľaháme sneh, ktorý postupne vmiešame do vzniknutej hmoty. Cesto vlejeme do vymastenej formy (kokosovým olejom) alebo pekáča a pečieme na 180 stupňov asi 40 minút, kým sa navrchu neurobí „krusta“. Potom skúste vpichom špajdle, či sa cesto nelepí a je hotovo.