



## Litý koláč s vanilkovým pudinkem

vegánsky

Lahké

70 minut + chlazení

Pre 4 osoby

☆☆☆☆☆

### Ingrediencie

300 g celozrnné špaldové mouky jemně mleté  
 140 g třtinového cukru  
 1 ks citronový cukr  
 1 ks prášek do pečiva bez fosfátů  
 1 ks kůra z biocitronu  
 750 ml ovesného mléka  
 2 lžíce lněného semínka + 5 lžic vody  
 100 ml slunečnicového oleje  
 1 ks vanilkový pudink  
 špetka soli

### Ako na to?

1. V mixéru nebo mlýnku na kávu umixujte lněné semínko, smíchejte s vodou a nechte pár minut odstát.
2. V míse smíchejte mouku, 100 g cukru, sůl, prášek do pečiva a citronový cukr. Přidejte citronovou kůru, 250 ml ovesného mléka a lněné semínko. Vše dobře promíchejte a vlijte do kulaté dortové formy vyložené pečicím papírem.
3. Zbytek ovesného nápoje a cukru použijte na vanilkový pudink, který uvařte podle návodu na obalu a navíc přidejte ještě vanilkový cukr.
4. Pudink rovnoměrně nalijte do formy na těsto.
5. Pečte asi 50 minut při teplotě 170° C. Po upečení nechte koláč vystydnout a následně dejte do lednice ještě na hodinu vychladit.