

## MANDLOVÝ KOLÁČ S ČOKOLÁDOVÝM KRÉMEM A OVOCEM

Na korpus:

60g mandlové mouky/jemně mletých mandlí  
80g ovesné mouky/jemně mletých vloček  
lžička prášku do pečiva  
100ml mléka  
vejce  
30ml rozpuštěného kokosového oleje

Na krém:

1 balení sýra philadelphia  
1 balení riccoty (250g)  
3 lžíce tvarohu  
2 velké lžíce kakaa  
odměrka čokoládového proteinu (lze nahradit další lžící kakaa)  
sladidlo (já použila xylitol)

Na korpus si smícháme sypké ingredience a až potom přidáme tekuté. Vypracujeme pevnější těsto které vtlačíme do formy vymazané kokosovým olejem. Jestli je těsto moc řídke přidáme trochu mouky. Pečeme zhruba 150 minut na 180 stupňů.

Na krém vše pořádně smícháme dohromady a osladíme. Moc to, ale se slazením nepřehánět, to ovoce je sladké dost.

Krém přendáme do vychladlého korpusu a zdobíme ovocem. Necháme odležet v lednici.

