

Čirokový koláč se švestkami



Suroviny:

150 g loupaného čiroku
600 ml mléka
špetka mořské soli
100 g mletého máku
100 g rozinek
2 lžice rostlinného oleje,
1/2 lžičky mleté vanilky, špetka mletého hřebíčku, 1 lžička skořice
5 lžic medu nebo javorového či agávového sirupu
2 vejce,
200 g švestek, hrst loupaných mandlí
másto a hrubá mouka na vymazání a vysypání formy

Postup:

Čirok propláchněte pod proudem tekoucí vody a dejte do hrnce s mlékem a špetkou soli. Přiveďte k varu a na velmi mírném ohni vařte pod pokličkou 25 minut. Do teplé čirokové kaše vmíchejte mletý mák, olej, rozinky, vanilku a hřebíček. Nechte zchladnout. Mezitím vymažte dortovou formu máslem a vysypte hrubou moukou (nebo vyložte papírem na pečení). Vychladlou kaši osladte medem či sirupem a přidejte do ní žloutky. Z bílků ušlehejte pevný sníh a zlehka ho zapracujte do těsta. Troubu předehřejte na 180 stupňů. Těsto nalijte do formy, ozdobte švestkami a loupanými mandlemi. Pečte asi 45 minut.

