

Americký koláč s lesní směsí



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

1290 kalorií , **26 g** cukrů , **10 g** tuků , **36 g** bílkovin

Autor: pink.verca

Odkaz: <https://srecepty.cz/americky-kolac-s-lesni-smesi>

Příprava

Na tento koláč jsou třeba dvě těsta. První těsto uděláme z hladké mouky, másla, mléka a moučkového cukru. Toto těsto se musí nechat v chladu odležet. Druhé těsto připravíme tak, že utřeme žloutky s krupicovým cukrem. Do pěny pak přidáme mouku a sníh, který si ušleháme z bílků. Dále postupujeme tak, že odležené první těsto dáme do formy (přímo do koláčové) a max. 20 minut upečeme v předehřáté troubě na 200°C. Pak formy vyndáme, na těsto dáme ovocnou směs a na ní dáme druhé těsto. Vratíme zpět do trouby a dopečeme asi 15 minut na 200°C.

Ingredience

- ✓ 25 dkg hladké mouky
- ✓ 5 dkg polohrubé mouky
- ✓ 5 dkg cukru krupice
- ✓ 2 ml kravského mléka
- ✓ 125 g másla
- ✓ 2 vejce
- ✓ 5 špetek cukru moučka
- ✓ 15 dkg jahod
- ✓ 15 dkg malin
- ✓ 15 dkg ostružin

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Moučník

