

Angreštový koláč



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 8

4164 kalorií , **7 g** cukrů , **200 g** tuků , **51 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/angrestovy-kolac>

Příprava

Z mouky, Hery, cukru krystalu, vejce, špetky soli si připravíme křehké těsto na koláč (viz související recepty) a necháme 1 hodinu odležet. Mezitím angrešt omyjeme pod studenou tekoucí vodou, necháme okapat, zbavíme štopky a rozkrájíme na půlky. Odleželé těsto rozdělíme na dva kusy. První kus by měl být dvakrát větší než druhý. Menší díl vyválíme do průměru formy a druhý díl rozválíme a dáme do vymazané a moukou vysypané koláčové formy. Dno propícháme vidličkou, vytvarujeme okraje tak, aby 2 cm přesahovaly. Na dno stejnoměrně rozložíme rozkrájený angrešt, posypeme cukrem, skořicí a zalijeme smetanou. Přikryjeme odloženým těstem, okraje obou plátů k sobě pevně přitiskneme a horní plát propícháme také vidličku, aby nám utíkala pára. Takto připravený koláč pečeme 40 minut v přehřáté troubě na 210 °C.



Ingredience

- ✓ 700 g angreštu
- ✓ 130 g cukru moučky
- ✓ 250 g Hery
- ✓ 1/2 lžičky skořice
- ✓ 1 vejce
- ✓ 100 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- ✓ 350 g hladké mouky
- ✓ 90 g cukru krystalu
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Vegetariánská, Léto, Ovoce, Klasika, Rodina, Moučník