

# Broskvový koláč s drobenkou



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 35min , Porce: 10

**3038** kalorií , **2 g** cukrů , **43 g** tuků , **75 g** bílkovin

**Autor:** uschi3

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/broskvovy-kolac-s-drobenkou>

## Příprava

Žloutky a moučkový cukr vyšleháme do pěny, přidáme vodu, prosátou mouku s práškem do pečiva a nakonec vyšlehaný sníh z bílků. Těsto vylijeme na jemně vymazaný plech. Měsíčky broskví lehce obalíme v mouce a uložíme na těsto a posypeme je drobenkou. Koláč pečeme při 180 stupních asi 20 minut. Hotový posypeme cukrem a nakrájíme.

## Ingredience

- 6 vajec
- 300 g cukru moučka
- 130 ml vody
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 350 g hrubé mouky
- čerstvé broskve
- trochu másla, hladké mouky a cukru moučky na drobenku
- trochu hladké mouky na obalení broskví

## Kategorie

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

