

Brusinkový koláč naruby



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 1

2122 kalorií , **0 g** cukrů , **97 g** tuků , **12 g** bílkovin

Autor: Trisha

Odkaz: <https://srecepty.cz/brusinkovy-kolac-naruby>

Příprava

Dno plechu si vyložíme pečícím papírem. Půl hrnku cukru smícháme se skořicí a novým kořením. Cukr rovnoměrně nasypeme na pečící papír. Na cukr nasypeme opláchnuté brusinky. Zbylý cukr si vyšleháme s máslem, postupně přidáváme vejce a vanilkový cukr. Do hmoty postupně přidáme mouku a mléko. Nakonec přimícháme prášek do pečiva. Těsto rovnoměrně nalijeme na brusinky a zarovnáme. Koláč pečeme asi 30 minut. Zkoušíme špejlí, zda je těsto hotové. Hotový koláč necháme chvíli vychladnout, opatrně překloupíme na táč a sloupneme papír.

Tip k receptu

Toto je dávka na menší plech. Dobrou chuť :-) !



Ingredience

- 120 g Hery
- hrneček cukru
- 1/2 lžičky skořice
- 1/2 lžičky mletého nového koření
- 1 a 1/2 hrnku brusinek
- 1 vejce
- 1 1/4 hrnku polohrubé mouky
- 1/2 sáčku prášku do pečiva
- 125 ml mléka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Ovoce, Rodina, Moučník