

Citrónovo-cuketový koláč s pistáciemi



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

5410 kalorií , **259 g** cukrů , **267 g** tuků , **90 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/citronovo-cuketovy-kolac-s-pistaciemi>

Příprava

150 g pistácií rozmixujeme s třtinovým cukrem na jemno. Smícháme s máslem pokojové teploty, moukou, sodou a kypřícím práškem, vmícháme vejce, jogurt, kůru a šťávu ze dvou citronů. Šleháme do jemné hmoty. Poté vmícháme nastrouhanou cuketu a dále mixujeme. Poté těsto přelijeme do dortové formy vyložené pečícím papírem. Pečeme 40 minut na 180 °C. Necháme vychladit.

Moučkový cukr nasypeme do mísy a postupně přilíváme citrónovou šťávu, abychom získali tekutou (ale ne vodnatou) hmotu. Pokud nebude stačit citrónová šťáva, přilíváme už jen vodu. Toto přelijeme přes koláč v různých tvarech. Zbylé pistácie nakrájíme nahrubo a nasypeme je společně s citrónovou kůrou na koláč. Necháme 10 minut stát a podáváme.



Tip k receptu

K podávání se skvěle hodí hustý řecký jogurt.



Ingredience

- ✓ 175 g pistácií
- ✓ 250 g třtinového cukru
- ✓ 200 g másla
- ✓ 280 g hladké mouky
- ✓ 140 g cukety
- ✓ 175 g cukru moučky
- ✓ 1,25 lžičky kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 1,25 lžičky sody bikarbóny
- ✓ 3 vejce
- ✓ 3 ks citrónu

Kategorie

Výjimečný den, Řecká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Exotika, Moučník