

Coca-colový koláč s pomerančovou kůrou



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 6

3613 kalorií , **28 g** cukrů , **180 g** tuků , **65 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/coca-colovy-kolac-s-pomerancovou-kurou>

Příprava

Vejsce ušleháme s cukrem do pěny, přišleháme Heru, pak přimícháme rum, coca-colu a vmícháme mouku smíchanou s kakaem a kypřícím práškem. Nakonec do těsta přimícháme kandovanou pomerančovou kůru. Těsto nalijeme do menšího pekáčku vyloženého pečícím papírem a ve středně vyhřáté troubě pečeme asi 30 minut. Do kastrůlku dáme máslo, když se začne rozpouštět, přidáme ostatní ingredience a vymícháme hladkou polevu. Kastrůlek včas vypneme, poleva se nesmí začít vařit, jinak by se srazila. Horkou polevu natřeme na ještě teplý koláč a necháme dobře vychladit.

Ingredience

- Těsto: 4 vejce
- 150 g cukru krupice
- 90 g rozpuštěné Hery
- 2 lžičky kakaa
- 4 lžičky rumu
- 320 g polohrubé mouky
- 1 sáček kypřícího prášku do pečiva
- 3 lžičky kandované pomerančové kůry
- Poleva: 90 g másla
- 100 g cukru moučka
- 2 lžičky kakaa
- 1 lžičky rumu
- 1 lžička sušené pomerančové kůry
- 250 ml coca-coly

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Rychlovka, Návštěva, Rodina, Moučník

