

# 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

Vejce 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 lžíce kaka
- ✓ 4 lžíce rumu
- ✓ 320 g polohrubé mouky
- ✓ 1 sáček kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 3 lžíce kandované pomerančové kůry
- ✓ Poleva: 90 g másla
- ✓ 100 g cukru moučka
- ✓ 2 lžíce kaka
- ✓ 1 lžíce rumu
- ✓ 1 lžička sušené pomerančové kůry
- ✓ 250 ml coca-coly

## Kategorie

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



