

Dvoubarevný hrnkový koláč



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 55min , Porce: 10

4411 kalorií , 62 g cukrů , 133 g tuků , 74 g bílkovin

Autor: Marsylie

Odkaz: <https://srecepty.cz/dvoubarevny-hrnkovy-kolac>

Příprava

Švestky a meruňky očistíme a nakrájíme na drobné kostičky. Z bílků si vyšleháme tuhý sníh. Žloutky s cukrem a vanilkovým cukrem vyšleháme do pěny, přidáme olej, mouku s kypřicím práškem a mléko. Na závěr lehce vmícháme sníh. Část těsta si odebereme a přidáme kakao. Světlé těsto nalijeme do pekáčku nejlépe vyloženého pečicím papírem a na něj rozetřeme kakaové těsto. Na těsto naskládáme ovoce. Pečeme při 185 °C do zhnědnutí - asi 45 minut.



Tip k receptu

Na tento koláč používám maxi hrnek 400 ml.
Můžete použít jakékoliv ovoce či směs.

Ingredience

- ✓ 2 slepičí vejce
- ✓ 2 hrnky polohrubé mouky
- ✓ 1 hrnek cukru moučka
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 1 hrnek polotučného mléka
- ✓ 1/2 hrnku slunečnicového oleje
- ✓ 1 a 1/4 sáčku kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 1/2 hrnku meruněk
- ✓ 1/2 hrnku švestek
- ✓ 1 a 1/2 lžice kakaa
- ✓ 1 lžice citronové kůry

Kategorie

Svátek matek, Vegetariánská, Celoročně,
Ovoce, Návštěva, Rodina, Moučník

