

Jahodový koláč smíření



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 1

4891 kalorií , 21 g cukrů , 242 g tuků , 73 g bílkovin

Autor: Jitka

Odkaz: <https://srecepty.cz/jahodovy-kolac-smireni>

Příprava

Žloutky z pěti vajec, cukr, tuk a strouhanou citronovou kůru třeme v misce elektrickým ručním šlehačem (v původním receptu mé babičky stojí „půl hodiny třít!“ – myslí se ručně, elektrickým šlehačem to jde mnohem rychleji). Pak přidáváme po troškách mouku, do které jsme vmíchali prášek do pečiva, střídavě se „šplíhanci“ mléka. Když je mouka a mléko spotřebováno, lehce vmícháme sníh z pěti bílků. Pekáč vyložíme pečicím papírem (nebo vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou, přebytek mouky vyklepeme) a vlijeme těsto. Pečeme při 180°C, až bude koláč od okrajů odpadávat. Zda je těsto upečeno, zkontrolujeme vpíchnutím grilovací jehly nebo párátko – pokud je vytáhneme suché, je upečeno. Po úplném vychladnutí poklademe koláč čerstvými jahodami (v zimě je možné použít i mražené nebo kompotové, vždy okapané) nebo jiným ovocem. Nakonec připravíme „želé“ ze šťávy a pudinku a ještě horkým celý koláč polijeme tak, aby všechno ovoce bylo zalité. Potom koláč necháme zcela vychladnout. Pak už jen krájíme, pochutnáváme si, užíváme si, smiřujeme se apod.

Ingredience

- ✓ 5 vajec
- ✓ 250 g tuku (máslo nebo Hera)
- ✓ 300 g cukru moučka (to je v původním receptu po mojí babičce, já dávám o něco méně)
- ✓ citronová kůra (z chemicky neošetřeného citrónu)
- ✓ 400 g polohrubé mouky
- ✓ 250 ml mléka
- ✓ 400 g jahod čerstvých nebo mražených (případně jiného ovoce)
- ✓ 1/2 prášku do pečiva
- ✓ 2-3 sáčky vanilkového pudinku
- ✓ 1 - 1,5 l šťávy podle chuti

Kategorie

Česká, Rodina, Moučník



Tip k receptu

Množství pudinku záleží na tom, jak velký máme pekáč a jak vysokou vrstvu želé si chceme dopřát. Abych měla jahody na velkém pekáči celé zalité, dělám želé ze tří pudinků a odměřuji o trochu méně než 1,5 litru tekutiny. Když dávám na upečené těsto plátky banánu nebo kiwi, stačí ze dvou pudinků a 1 litru tekutiny. Na tři pudinkové prášky připravíme tedy o malinko méně než 1,5 l tekutiny (aby pudink spolehlivě ztuhl, je lepší dát o trochu méně tekutiny, než je uvedeno na sáčku) zhruba v poměru 2 : 3, tedy 2 díly vody, 3 díly šťávy, nebo naopak 3 : 2, tedy 3 díly vody, 2 díly šťávy, pokud chcete želé méně chuťově výrazné. My preferujeme šťávu citrónovou, moje maminka zase někdy do vody vymačká přiměřené množství čerstvé citrónové šťávy a podle chuti přisladí), do toho zamícháme 3 vanilkové (je možné i banánové) pudinkové prášky a uvaříme jako klasický pudink.

