

Kakaový koláč s oSTRUŽINAMI

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 55min , Porce: 6

3920 kalorií , **1 g** cukrů , **149 g** tuků , **69 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/kakaovy-kolac-s-ostruzinami>

Příprava

Žĺtky vyšľaháme s cukrom, pridáme múku zmiešanú s práškom do pečiva, kakao, Héru a dobré vymiešame. Pridáme tuhý sneh z bielkov a nakoniec vlejeme celý kompót a rum. Premiešame, vlejeme na vymastený a múkou vysypaný plech a pečieme asi 35-40 minút. Upečený koláč posypeme strúhaným kokosom alebo práškovým cukrom a ozdobíme podľa vlastnej fantázie.

Tip k receptu

Kompót môžeme použiť ľubovoľný.

Ingredience

- 400 g polohrubé mouky
- 250 g cukru moučka
- 4 vejce
- 150 g Hery
- 3 lžíce kakaa
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 1 konzerva oSTRUŽIN (700 ml)
- 30 ml rumu
- 30 g kokosové moučky

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník, Svačina