

Koláč plněný krémem a ovocem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 1 dní 0h 35min , Čas vaření: 15min

Celkový čas: 1 dní 0h 50min , Porce: 8

2656 kalorií , **4 g** cukrů , **153 g** tuků , **29 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/kolac-plneny-kremem-a-ovocem>

Příprava

Mouku smícháme se solí, vejcem a 50 g cukru. Přidáme pokrájený ztužený potravinový tuk a vypracujeme těsto. Vyválíme placku, dáme do vymazané a moukou vysypané dortové formy o průměru 20 cm. Z těsta vytvarujeme okraj asi 5 cm vysoký. Těsto propícháme vidličkou, aby se nám nenafouklo. Dáme péct na 15-20 minut do předehřáté trouby na 180 °C, dokud těsto nezačne růžovět. Mezitím mléko s pudinkem přivedeme k varu a za občasného míchání necháme vychladnout. Zbývající cukr utřeme s máslem a postupně přidáme do vychladlého pudinku. Z upečeného korpusu opatrně vyndáme formu tak, aby se nám okraje nepolámaly, a necháme vychladnout. Vychladlý korpus vyplníme pudinkovou hmotou, posypeme směsí omytého, usušeného červeného a černého rybízu. Červenou želatinu připravíme dle návodu na obalu a opatrně jí zalijeme rybíz. Dáme do lednice a podáváme až příští den. Mezitím korpus politý krémem pěkně změkne.

Ingredience

- ✓ 200 g hladké mouky
- ✓ 175 g másla
- ✓ 100 g ztuženého potravinového tuku
- ✓ 150 g cukru moučky
- ✓ 1 vejce
- ✓ sůl
- ✓ 2 pudinky vanilkové příchutě
- ✓ 500 ml mléka
- ✓ 1 červená želatina
- ✓ 1-2 hrnečky směsi černého a červeného rybízu

Kategorie

Svátek matek, Česká, Vegetariánská, Léto, Finančně nenáročná, Ovoce, Něco extra, Rodina, Moučník



Tip k receptu

Při podávání můžeme dozdobit ušlehanou šlehačkou.