

# Letní koláč s ovocem



**Obtížnost:** 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 2h 35min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 2h 55min , Porce: 8

**3463** kalorií , **5 g** cukrů , **197 g** tuků , **98 g** bílkovin

**Autor:** Šéfredaktor

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/letni-kolac-s-ovocem>

## Příprava

Na těsto ušleháme vejce, cukr a vanilkový cukr elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny (asi 7 minut). Zlehka vmícháme citrónovou kůru a olej. Mouku smícháme s pudingovým práškem a solí, prosejeme do mísy s vaječnou pěnou a zlehka ručně zamícháme. Těsto nalijeme do vymazaného plechu (30 x 40 cm) a uhladíme. Plech vložíme do předehřáté trouby a pečeme při 160 °C asi 20 minut. Na náplň smícháme kefír, moučkový cukr a citrónovou kůru a šťávu. Smetanu ušleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do tuha. Želatinové ztužovače připravíme s vodou podle návodu na obale. Ručně vmícháme kefír, šlehačku, ovoce a dobře zamícháme. Náplň rozetřeme na vychladlý piškot, uhladíme a obložíme ovocem. Vložíme na 2 hodiny do chladničky.

## Ingredience

- ✓ Na těsto: 6 vajec
- ✓ 180 g cukru
- ✓ 1 balíček vanilkového cukru
- ✓ nastrouhaná kůra z jednoho chemicky neošetřeného citrónu
- ✓ 150 ml oleje
- ✓ 200 g hladké mouky
- ✓ 1 balíček Pudingu s vanilkovou příchutí
- ✓ špetka soli
- ✓ Na náplň: 1000 g kefíru
- ✓ 150 g moučkového cukru
- ✓ nastrouhaná kůra z jednoho chemicky neošetřeného citrónu
- ✓ šťáva z 1 citrónu
- ✓ 250 ml smetany ke šlehání
- ✓ 2 balíčky Želatinového ztužovače
- ✓ 200 ml vlažné vody
- ✓ 1 kg ovoce podle vlastního výběru, nakrájeného na kousky
- ✓ Na obložení: 200 g ovoce podle vlastního výběru

## Kategorie

Obyčejný den, Léto, Ovoce, Rodina, Moučník

