

Netradiční švestkový koláč



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 1

321 kalorií , 19 g cukrů , 18 g tuků , 9 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/netradicni-svestkovy-kolac>

Příprava

V míse ušleháme žloutky s cukrem a měkkým máslem do pěny. Bebe sušenky rozmixujeme nebo umeleme a zalijeme vínem.

Promícháme a necháme nasáknout. Vlhkou směs sušenek přišleháme spolu s kypřícím práškem do vaječné hmoty. Nakonec do těsta lehce vmícháme sníh, který si ušleháme z bílků. Těsto rozdělíme na polovinu. Do jedné poloviny zamícháme dvě lžičky kakaa a do druhé vmícháme lžičku skořice. Dortovou formu vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Na dno formy rozetřeme těsto ochucené kakaem. Na těsto naklademe rozpůlené švestky, které posypeme mandlovými lupínky a lehce pokapeme medem. Na švestky stejnoměrně nalijeme skořicové těsto. Formu vložíme do trouby a při 180°C pečeme asi 40 minut. Před podáváním necháme koláč dobře vychladnout.

Ingredience

- ✓ 3 vejce
- ✓ 2/3 sklenky cukru krupice
- ✓ 80 g hodně změkklého másla
- ✓ 2 balení (260 g) Bebe sušenek
- ✓ 1 sklenka (250 ml) červeného vína
- ✓ 2 lžičky kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 2 lžičky kakaa
- ✓ lžička skořice
- ✓ 500 g švestek
- ✓ 2 lžíce mandlových lupínků
- ✓ 1 - 2 lžíce medu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně náročnější, Něco extra, Labužník, Moučník

