

# Ovocná kolečka



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**2837** kalorií , **1 g** cukrů , **100 g** tuků , **51 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/ovocna-kolecka>

## Příprava

Žloutky ušleháme s moučkovým cukrem, přidáme vanilkový cukr, citrónovou kůru, tuhý sníh, který jsme si ušlehali z bílků a dále přidáme rozpuštěné máslo a uděláme těsto. Toto těsto poté nalijeme na tukem vymazaný a hrubou moukou vysypaný plech a upečeme. Když je těsto upečené, necháme ho vychladnout a poté formičkou nebo skleničkou vykrajujeme kolečka, která potřeme borůvkovým džemem, na každé kolečko dáme půlku broskve a ozdobíme ušlehanou šlehačkou.

## Ingredience

- ✓ 4 ks vajec
- ✓ 250 g moučkového cukru
- ✓ 250 g polohrubé mouky
- ✓ 1 lžíce rozpuštěného másla
- ✓ 1 balení vanilkového cukru
- ✓ 1 lžíce nastrouhané citrónové kůry
- ✓ 1 sklenka borůvkové marmelády
- ✓ 1 konzerva broskvového kompotu
- ✓ 1 balení smetany ke šlehání (šlehačka)

## Kategorie

Narozeniny, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Něco extra, Rodina, Moučník