

Plněný koláčový dort



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 8

4602 kalorií , **63 g** cukrů , **291 g** tuků , **91 g** bílkovin

Autor: Svetlana

Odkaz: <https://srecepty.cz/plneny-kolacovy-dort>

Příprava

Těsto: žloutky s cukrem ušleháme, postupně přidáme horkou vodu, po lžičkách zašleháme kávu, mouku s práškem do pečiva a nakonec hustý sníh z bílků. Plech vymastíme, vysypeme strouhankou, těsto urovnáme a upečeme (horkovzdušná trouba cca 150-160 °C/20-25 minut). Vychladlý plát rozřízneme na 2 půlky, jednu polovinu potřeme náplní, druhou polovinou přikryjeme a povrch přelijeme čokoládovou polevou. Náplň: vejce vyklepneme do misky, přidáme cukr a nad horkou vodní lázní šleháme šlehačem asi 5 minut, až směs zhoustne. Pak za občasného prošlehání necháme vychladit. Máslo utřeme do pěny, spojíme s krémem a nakonec vmícháme ořechy.

Ingredience

- ✓ 8 vajec (4 na těsto, 4 na náplň)
- ✓ 300 g cukru krupice na těsto
- ✓ 4 lžíce horké vody
- ✓ 5 vrchovatých lžiček jemně mleté zrnkové kávy
- ✓ 250 g polohrubé mouky
- ✓ 1/2 balení kypřicího prášku do pečiva
- ✓ tuk a strouhanka na vymazání a vysypání plechu s vyšším okrajem
- ✓ čokoládová poleva
- ✓ 150 g cukru moučka na náplň
- ✓ 2 sáčky vanilkového cukru na náplň
- ✓ 200 g másla na náplň
- ✓ 100 g strouhaných vlašských ořechů

Kategorie

Svátek matek, Česká, Vegetariánská, Finančně nenáročná, Něco extra, Moučník