

# Podzimní koláč z jedlých kaštanů



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 50min , Porce: 6

**1453** kalorií , **0 g** cukrů , **43 g** tuků , **23 g** bílkovin

**Autor:** Roxana

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/podzimni-kolac-z-jedlych-kastanu>

## Příprava

BB sušenky naskládáme vedle sebe do nádoby (nejraději mám zapékací keramický pekáček). Uvaříme pudink z 1/2 litru mléka a jednoho sáčku se dvěma lžícemi cukru. Polijeme jím sušenky, poskládáme na kolečka nakrájený banán, a další vrstvu sušenek, kterou můžeme (a nemusíme) pokapat rumem. Kaštanové pyrė smícháme v misce s cukrem a máslem - dle chuti. Vyšleháme a potřeme druhou vrstvu sušenek. Šlehačku pořádně vyšleháme, lze přidat i ztužovač, není to však nutné. Dáme do chladničky asi na 24 hodin (pokud tam tak dlouho vydrží :-). Před podáváním posypeme Grankem či čokoládovými hoblinkami - nejraději v tom případě použijí čokoládu na vaření, kterou nastrouhám na hrubém struhadle.



### Tip k receptu

V době zrání malého ovoce - ostružiny, maliny, borůvky... můžeme moučnick přizdobit i ovocem.



## Ingredience

- ✓ 2 banány
- ✓ 250 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ 1 hrst Granka na posypání moučnicku
- ✓ 2 lžíce cukru krupice
- ✓ 1/3 dcl rum
- ✓ 40 dkg kaštanového pyrė
- ✓ 2 balení Bebe sušenek
- ✓ 1 sáček čokoládového pudinku
- ✓ 1/2 l plnotučného mléka
- ✓ 2 lžíce másla

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Rodina, Moučnick

