

Pomerančový koláč s granátovým jablkem



Obtížnost:

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 1h 45min
Celkový čas: 2h 20min , Porce: 10

4868 kalorií , 351 g cukrů , 286 g tuků , 73 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/pomerancovy-kolac-s-granatovym-jablkem>

Příprava

Ze tří pomerančů vymačkáme šťávu. Jeden celý pomeranč dáme do vody vařit na pár minut. Poté vodu slijeme a nalijeme novou – nyní vaříme 40 minut. Pomeranč bude měkký. Až nebude horký, oloupeme ho a zbavíme všech jader. Rozmixujeme ho na kaši. Na dno koláčové formy (nejlépe o průměru 22 cm) rozprostřeme 2 lžice medu. Na ty naskládáme plátky zbylých dvou pomerančů (můžeme i s kůrou). Smícháme pomerančové pyré, změkklé máslo, 200 g cukru, 50 g medu, mouku, nasekané mandle, kypřící prášek, vejce a jogurt. Vymícháme do hladké hmoty. Celé to nalijeme do koláčové formy na pomeranče. Pečeme 55 minut na 180° C. Necháme 10 minut vychladit a poté koláč vyklopíme tak, abychom měli pomeranče nahoře. Smícháme pomerančovou šťávu a zbylý cukr a vaříme 5 minut. Měli bychom získat kapalinu o sirupové hustotě. Po vychlazení tímto sirupem pokapeme koláč.

Ingredience

- ✓ 6 ks pomerančů
- ✓ 4 vejce
- ✓ 1 ks granátového jablka
- ✓ 250 g másla
- ✓ 50 g včelího medu
- ✓ 300 g třtinového cukru
- ✓ 200 g hladké mouky
- ✓ 100 g mandlí
- ✓ 140 g řeckého jogurtu
- ✓ 1 lžička kypřícího prášku do pečiva

Kategorie

Výjimečný den, Anglosaská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Moučník



Tip k receptu

Pomeranč můžeme dát vařit den předem, abychom nemuseli čekat až vychladne.

