

Pomerančový koláč s lesním ovocem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

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

2576 kalorií , 174 g cukrů , 119 g tuků , 33 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/pomerancovy-kolac-s-lesnim-ovocem>

Příprava

Jeden pomeranč vaříme 40 minut doměkka. Poté ho necháme vychladnout, oloupeme a rozmixujeme. Z druhého pomeranče vymačkáme šťávu a poslední pomeranč nakrájíme na plátky. Dvě lžičky medu rozetřeme na spodku koláčové formy a na to poskládáme pomeranč nakrájený na plátky. Smícháme pomerančové pyré s cukrem, máslem a zbylým medem. Pořádně promícháme a přidáme i mouku smíchanou s kypřícím práškem, jogurt a vejce. Těsto nalijeme do koláčové formy na pomeranč a pečeme 55 minut na 180 °C. Šťávu z pomeranče smícháme s moučkovým cukrem a pomačkaným lesním ovocem. Vše svaříme tak na 10 minut. Poté, co koláč trochu vychladne ho vyklopíme tak, abychom měli pomeranče nahoře. Podáváme přelitě lesním ovocem.



Tip k receptu

Jedna porce obsahuje 559 kcal, 9 g bílkovin, 61 g sacharidů, 30 g tuku a 3 g vlákniny.

Ingredience

- ✓ 3 pomeranče
- ✓ 2 vejce
- ✓ 125 g másla
- ✓ 25 g včelího medu
- ✓ 150 g třtinového cukru
- ✓ 150 g hladké mouky
- ✓ 70 g bílého jogurtu
- ✓ 100 g lesního ovoce
- ✓ 1 lžička kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 4 lžičky cukru moučky

Kategorie

Výjimečný den, Obyčejný den, Anglosaská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Ovoce, Labužník, Dezert

