

# Rychlý koláč s marmeládou



Obtížnost: 

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

977 kalorií , 5 g cukrů , 10 g tuků , 33 g bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/rychly-kolac-s-marmeladou>

## Příprava

Z mouky, cukru, vejce, mléka a nakrájeného pokrmového tuku vypracujeme těsto. Vyválíme placku a dáme do vymazané a moukou vysypané formy na koláče. Těsto přitlačíme k okraji formy, dno propícháme vidličkou a odkrojíme zbytky těsta. Těsto potřeme marmeládou. Ze zbytku těsta vyválíme placku a rozřežeme ji na proužky, které položíme na marmeládu. Takto připravený koláč dáme péct na 20 minut do předem vyhřáté trouby na 180 °C. Necháme vychladnout, rozdělíme na 8 dílků a ozdobíme ušlehanou smetanou se ztužovadlem.

## Ingredience

- ✓ 200 g ovocné marmelády
- ✓ 120 g ztuženého pokrmového tuku
- ✓ 100 g cukru krupice
- ✓ 1 vejce
- ✓ 3 lžíce mléka
- ✓ 250 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ 1 ztužovač šlehačky
- ✓ 250 g hladké mouky

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Zavařeniny, Rodina, Moučník