

# Smetanový koláč



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 1

**3617** kalorií , **0 g** cukrů , **171 g** tuků , **92 g** bílkovin

**Autor:** jessynka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/smetanovy-kolac>

## Příprava

Smícháme vejce, 200 g cukru, mouku, smetanu, jedlou sodu, kakao a olej a vymícháme těsto. Vzniklé řidší těsto rozdělíme na dvě poloviny. Jednu vlijeme na vymaštěný plech, vysypaný moukou. Tvaroh vymícháme se 4 lžícemi cukru, žloutkem, tukem a Maizenou ve vláčnou hmotu. Lžičkou klademe na těsto hromádky náplně a na ně nalijeme zbytek těsta. Pečeme asi 45 minut.

## Ingredience

- ✓ 3 vejce
- ✓ 200 g + 4 lžičce cukru moučka
- ✓ 300 g polohrubé mouky
- ✓ 500 ml smetany
- ✓ 1 lžička Sody bikarbóny
- ✓ 2 lžičky kakaa
- ✓ 100 ml rostlinného oleje
- ✓ 250 g tvarohu
- ✓ 50 g másla
- ✓ 1 žloutek
- ✓ 1 lžička kukuřičného škrobu (Maizeny)

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Moučník