

Turecký koláč



Obtížnost: 

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 12

4672 kalorií , **3 g** cukrů , **182 g** tuků , **68 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/turecky-kolac>

Příprava

Do mouky přidáme cukr, máslo, žloutky, mléko, droždí a vypracujeme těsto. Těsto poté odložíme stranou a necháme ho vykynout. Poté těsto rozválíme na plát, dáme na vymazaný plech, potřeme marmeládou, navrstvíme tuhý ušlehaný sníh z bílků, který jsme si připravili takto: Bílky ušleháme, přidáme cukr a nad párou šleháme sníh, do kterého postupně přidáváme citrónovou šťávu. Posypeme mletými ořechy a upečeme v troubě. Pečeme při 180 °C, cca 20 minut.

Ingredience

- ✓ 4 ks žloutků
- ✓ 125 g másla
- ✓ 1 lžice moučkového cukru
- ✓ 6 lžic mléka
- ✓ 1/2 kostky droždí
- ✓ 500 g polohrubé mouky
- ✓ 1 sklenka ovocné marmelády
- ✓ 125 g mletých vlašských ořechů
- ✓ 1 špetka soli
- ✓ 4 ks bílků
- ✓ 300 g moučkového cukru
- ✓ 1 lžice citrónové šťávy

Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Návštěva, Moučník