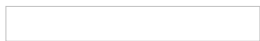


Valentinský koláč



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **12**

3395 kalorií , **1 g** cukrů , **211 g** tuků , **80 g** bílkovin

Autor: Beruska64

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

Příprava

Bílky ušleháme s cukrem krupicí a vytvoříme tuhý sníh. Dále do něj přišleháme žloutky, olej, vodu a mouku smíchanou s práškem do pečiva. Vymažeme tukem plech, vysypeme hrubou moukou a nalijeme na něj 2/3 těsta. Do zbylé 1/3 těsta si přimícháme kakao, promícháme a takto obarvené těsto navrstvíme na světlé těsto. Uvaříme si pudink: Do hrníčku si odlijeme trochu mléka, zbytek dáme vařit. Do mléka v hrníčku přisypeme pudinkový prášek a promícháme. Když se mléko vaří, přilijeme obsah v hrníčku do mléka v hrnci, přidáme cukr krupici a vanilkový cukr a mícháme do zhoustnutí. Poté pudink necháme vychladnout a poté ho vlijeme na těsto. A dáme péct do trouby, pečeme při 180 °C, cca 15-20 minut. Mezitím si připravíme polevu: Zakysanou smetanu ušleháme s vanilkovým a moučkovým cukrem dohladka. Když je těsto upečené, ještě horké ho polijeme touto připravenou polevou a necháme ztuhnout. Poté formičkou můžeme vykrajovat srdíčka, můžeme ozdobit ještě šlehačkou.

Ingredience

- 6 ks vajec
- 250 g cukru krupice
- 8 lžic slunečnicového oleje
- 8 lžic vody
- 300 g polohrubé mouky
- 1 balení kypřicího prášku do pečiva
- 2 lžíce kakaa
- 2 sáček pudinkového prášku s vanilkovou příchutí
- 1 l mléka
- 6 lžiček cukru krupice na pudink
- 1 balení vanilkového cukru
- 2 kelímky zakysané smetany
- 2 balení vanilkového cukru na polevu
- 3 lžíce moučkového cukru

Kategorie

Svatý Valentýn, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Něco extra, Návštěva, Moučník