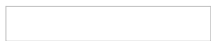


Vánoční koláč



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 12h 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 13h 0min , Porce: 8

4282 kalorií , **13 g** cukrů , **298 g** tuků , **77 g** bílkovin

Autor: kaccka

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

Příprava

Z mouky, másla, cukru krupice, 1 žloutku a vody zpracujeme těsto a necháme odpočinout přes noc. Mezitím si připravíme nádivku. Cukr moučku utřeme se 4 žloutky, přidáme 20 dkg nastrohaných ořechů a sníh ušlehaný z 5 bílků. Vše pomalu zamícháme. Z odleželého těsta vyválíme dvě placky. Jednu placku položíme na plech, potřeme nádivkou a přikryjeme druhou plackou. Povrch pomažeme rozšlehaným vejcem a posypeme 10 dkg nahrubo rozkrájenými ořechy. Upečeme.

Ingredience

- 20 dkg hladké mouky
- 14 dkg másla
- 1 lžíci cukru krupice
- 2 lžíce studené vody
- 6 vajec
- 14 dkg cukru moučky
- 30 dkg nastrohaných vlašských ořechů

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně nenáročné, Něco extra, Rodina, Moučník