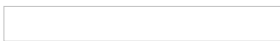


# Dvoubarevný koláč



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 50min , Porce: 6

**2980** kalorií , **1 g** cukrů , **153 g** tuků , **57 g** bílkovin

**Autor:** janulkam

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

## Příprava

Mouku promícháme se solí a kypřícím práškem. Bílky ušleháme s polovinou moučkového cukru do pěny a postupně všleháme žloutky. Heru ušleháme s vanilkovým cukrem a zbytkem moučkového cukru. Za stálého míchání přidáváme mouku, pěnu z bílků a smetanu. Půlku těsta vlijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Do druhé půlky přidáme kakao, promícháme a vlijeme na bílé těsto. Pečeme ve středně vyhřáté troubě. Teplý upečený koláč potřeme jahodovou marmeládou a posypeme kokosovou moučkou.

## Ingredience

- 20 g polohrubé mouky
- špetka soli
- 1 lžička kypřícího prášku do pečiva
- 5 vajec
- 180 g cukru moučka
- 1 vanilkový cukr
- 150 g Hery
- 0,5 dcl sladké smetany
- 3 lžíce kakaa
- 1 šálek kokosové moučky
- pár lžic jahodové marmelády na dochucení

## Kategorie

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