

Pražský koláč



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 40min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 2h 5min , Porce: 1

4596 kalorií , **12 g** cukrů , **251 g** tuků , **72 g** bílkovin

Autor: Angel 666

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

Příprava

Do nádoby pekárny vlijeme 150 ml mléka, přidáme 1 vejce, majonézu, špetku soli, polohrubou a hladkou mouku, 3 lžíce cukru krupice a droždí a zapneme program těsto. Hotové vykynuté těsto rozdělíme na třetiny, z každé třetiny vytvarujeme kulatý koláč, dáme ho na plech, vyložený papírem na pečení, potřeme ho vejcem a štědře posypeme drobenkou, kterou uděláme tak, že smícháme 60 g změkklého másla, 60 g cukru krupice, 100 g hrubé mouky a 2 lžičky skořice. Koláče vložíme do trouby, vyhřáté na 180-200°C a pečeme dozlatova asi 20-25 minut. Mezitím si v kastrolku smícháme 200 ml mléka (3 lžíce si odložíme stranou), cukr moučku, vanilkový cukr a máslo. Směs začneme ohřívat, až se nám vše spojí. Přimícháme Solamyl, rozmíchaný ve 3 lžících mléka, které jsme si oddělili a za stálého míchání přivedeme k varu, až směs zhoustne. Uvařený krém necháme vychladnout. Smetanu vyšleháme dotuha a opatrně ji vmícháme do studeného krému. Pečené koláče necháme vystydnout, pak je rozřízneme a naplníme připraveným krémem. Před podáváním je necháme chvíli vychladit.

Ingredience

- 150 ml mléka do těsta + 200 ml do krému
- 1 vejce do těsta + 1 vejce na potřeni
- 250 g majonézy
- špetka soli
- 250 g polohrubé mouky
- 250 g hladké mouky
- 3 lžíce cukru krupice do těsta + 60 g na drobenku
- 30 g droždí
- 60 g másla na drobenku + 100 g do krému
- 100 g hrubé mouky
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1 lžíce Solamylu
- 3 lžíce cukru moučka
- 500 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 2 lžičky skořice

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník, Pečivo a produkty domácí pekárny

