

Dvoubarevný hrnkový koláč



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 55min , Porce: 10

4411 kalorií , 62 g cukrů , 133 g tuků , 74 g bílkovin

Autor: Marsylie

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

Příprava

Švestky a meruňky očistíme a nakrájíme na drobné kostičky. Z bílků si vyšleháme tuhý sníh. Žloutky s cukrem a vanilkovým cukrem vyšleháme do pěny, přidáme olej, mouku s kypřicím práškem a mléko. Na závěr lehce vmícháme sníh. Část těsta si odebereme a přidáme kakao. Světlé těsto nalijeme do pekáčku nejlépe vyloženého pečicím papírem a na něj rozetřeme kakaové těsto. Na těsto naskládáme ovoce. Pečeme při 185 °C do zhnědnutí - asi 45 minut.

Tip k receptu

Na tento koláč používám maxi hrnek 400 ml.
Můžete použít jakékoliv ovoce či směs.

Ingredience

- 2 slepičí vejce
- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 hrnek cukru moučka
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1 hrnek polotučného mléka
- 1/2 hrnku slunečnicového oleje
- 1 a 1/4 sáčku kypřicího prášku do pečiva
- 1/2 hrnku meruněk
- 1/2 hrnku švestek
- 1 a 1/2 lžice kakaa
- 1 lžice citronové kůry

Kategorie

Svátek matek, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Ovoce, Návštěva, Rodina, Moučník

