

Letní koláč s ovocem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 35min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 2h 55min , Porce: 8

4183 kalorií , **185 g** cukrů , **197 g** tuků , **98 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/letni-kolac-s-ovocem>

Příprava

Na těsto ušleháme vejce, cukr a vanilkový cukr elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny (asi 7 minut). Zlehka vmícháme citrónovou kůru a olej. Mouku smícháme s pudingovým práškem a solí, prosejeme do mísy s vaječnou pěnou a zlehka ručně zamícháme. Těsto nalijeme do vymazaného plechu (30 x 40 cm) a uhladíme. Plech vložíme do předehřáté trouby a pečeme při 160°C asi 20 minut.

Na náplň smícháme kefír, moučkový cukr a citrónovou kůru a šťávu. Smetanu ušleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do tuha. Želatinové ztužovače připravíme s vodou podle návodu na obale. Ručně vmícháme kefír, šlehačku, ovoce a dobře zamícháme. Náplň rozetřeme na vychladlý piškot, uhladíme a obložíme ovocem. Vložíme na 2 hodiny do chladničky.

Ingredience

- 6 vajec
- 180 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- nastrouhaná kůra z jednoho chemicky neošetřeného citrónu
- 150 ml oleje
- 200 g hladké mouky
- 1 balíček Pudingů s vanilkovou příchutí
- špetka soli
- 150 g moučkového cukru
- nastrouhaná kůra z jednoho chemicky neošetřeného citrónu
- šťáva z 1 citrónu
- 250 ml smetany ke šlehání
- 200 ml vlažné vody
- 1 kg ovoce podle vlastního výběru, nakrájeného na kousky
- Na obložení: 200 g ovoce podle vlastního výběru
- 1000 g kefíru
- 2 balíčky želatinového ztužovače

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Ovoce, Rodina,

Moučník

