

# Ananasovo - ořechový koláč



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 10

**3242** kalorií , **7 g** cukrů , **148 g** tuků , **86 g** bílkovin

**Autor:** jessynka

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

## Příprava

Vejce ušleháme s hrnkem cukru do pěny, přidáme plechovku rozmixovaného ananasu (i se šťávou- když nemám dám domácí zavařené broskve), 2 hrnky polohr. mouky, 2 káv. lžičky jedlé sody a hrnek mletých ořechů - vše promícháme a dáme upéct. Mezitím rozmícháme do hladka kelímek pomazánkového másla se lžicí vanilkového pudinku, vanilkový cukr a polovinu hrnku moučkového cukru + ušlehanou šlehačku. Směs rozetřeme na vychladlý korpus a posypeme nahrubo mletými ořechy a pocákáme čokoládou.

## Ingredience

- 2 vejce
- 1 hrnek cukru krupice
- 1 konzerva ananasu
- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 soda bikarbóna
- 1 hrnek mletých ořechů
- 1 kelímek pomazánkového másla
- 1 vanilkový pudinkový prášek
- 1 vanilkový cukr
- 1 smetana ke šlehání (šlehačka)
- 1 čokoláda na vaření

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Rodina, Moučník

