

Fofr koláč



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 45min , Porce: 1

1680 kalorií , **7 g** cukrů , **12 g** tuků , **44 g** bílkovin

Autor:

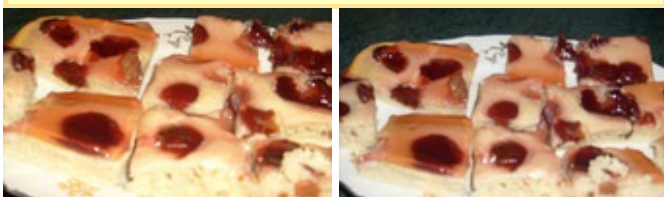
Odkaz: <https://srecepty.cz/fofr-kolac>

Příprava

Ovoce scedíme, necháme okapat a šťávu uchováme na želatinu. Ostatní suroviny smícháme jako na palačinky, jen je těsto hustší, asi jako krupicová kaše. Pekáč vymažeme olejem a těsto do něho vlijeme. Dáme do předehřáté trouby na 200°C na 5 minut. Potom je vyndáme, poklademe kousky okapaného kompotovaného ovoce, stáhneme troubu na 170°C a asi 20-25minut pečeme. Vyndáme a uděláme si želatinu ze sáčku a ze šťávy z kompotu a 2 lžic cukru podle návodu. Necháme ji 1 minutu vychladnout a nanášíme ji na koláč (nevadí, že je ještě teplý). Dáme vychladnout a můžeme podávat.

Tip k receptu

Když spěchám, je to během 40ti minut hotové a můžeme jednotlivé kousky ještě nazdobit šlehačkou a posypat strouhanou čokoládou.



Ingredience

- 350 g hladké mouky
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 1 balení vanilkového cukru
- 1 balení skořicového cukru
- 6 lžic moučkového cukru
- 400 ml mléka
- špetka soli
- 1 vejce
- 1 balení želatiny v prášku
- 1 balení ovocného kompotu

Kategorie

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