

Ořechový koláč na Boží hod



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 12

3013 kalorií , **1 g** cukrů , **211 g** tuků , **66 g** bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/orechovy-kolac-na-bozi-hod>

Příprava

Dortovou formu vymažeme máslem. Troubu rozejdeme na 190°C. Oddělíme žloutky a z bílků ušleháme tuhý sníh. Žloutky utřeme do pěny s cukrem a postupně přidáváme lískové oříšky, citronovou kůru i šťávu. Nakonec opatrně vmícháme sníh z bílků. Lehké těsto nalijeme do vymazané formy a pečeme asi 60 minut. Korpus necháme ve formě vychladnout, poté opatrně sejmemě okraj a necháme zcela vychladnout. Na polevu si našleháme smetanu dotuha a pomalu do ní zašleháme 2 lžíce cukru moučka a rum. Natřeme na vychlazený dort a dle libosti ozdobíme.



Ingredience

- 5 vajec
- 175 g cukru moučka + 2 lžíce na polevu
- 250 g mletých lískových ořechů
- 250 ml smetany
- 1 lžíce citronové kůry
- 1 lžíce citronové šťávy
- 2 lžíce rumu
- máslo na vymazání

Kategorie

Vánoce, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Něco extra, Návštěva, Rodina, Dezert