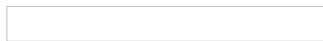


Pikantní ovocný koláč



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 1h 20min
Celkový čas: 2h 20min , Porce: **12**

4607 kalorií , **5 g** cukrů , **198 g** tuků , **71 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/pikantni-ovocny-kolac>

Příprava

Do prosáté mouky vklepneme 1 vejce. Přidáme 150 g moučkového cukru, skořici a špetku soli. Poklademe kousky másla a vypracujeme křehké hladké těsto. Necháme je ve fólii alespoň půl hodiny v chladu odpočinout. Dortovou formu vymažeme, vtiskneme těsto s vyšším okrajem. Višně a švestky, které jsme ideálně přes noc namočili do rumu, necháme okapat. Ušleháme sníh ze 2 bílků a 50 g cukru. Vmícháme do něj umleté oříšky. Hmotu rozetřeme na těsto, poklademe ovocem a pečeme ve vyhřáté troubě velmi zvolna asi 45 minut. Snížíme teplotu na 180 °C a dopékáme ještě asi 35 minut.

Ingredience

- 250 g hladké mouky
- 3 vejce
- 225 g cukru moučka
- 1/2 lžičky mleté skořice
- špetka soli
- 125 g másla
- 50 g cukru krupice
- 100 g mletých lískových jader
- 1 kg višní či švestek
- 200 ml rumu

Kategorie

Výjimečný den, Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Léto, Finančně nenáročné, Ovoce, Návštěva, Moučník