

# Kopečkový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 8

- Vejce 5 ks
- Moučkový cukr 200 g
- Hladká mouka 200 g
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Rostlinný olej 100 ml
- Zakysaná smetana 2 kelímek
- Skořicový cukr 2 balíček
- **PUDINK**
- Vanilkový pudink 2 balíček
- Mléko 1 l
- Krupicový cukr 3 lžíce

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Svačina

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 8

## Postup:

Nejprve uvařte pudink: pudinkový prášek rozmíchejte v hrnku mléka, pak vmíchejte cukr. Zbylé mléko vlijte do rendlíku a zahřejte těsně pod bod varu, pak vlijte směs z hrnku a uvařte dle návodu na obalu do hustého pudinku. Nechte jej zchladnout. Vejce utřete s cukrem do světlé a nadýchané hmoty, přidejte mouku s práškem do pečiva a olej a těsto přendejte na plech vyložený pečícím

papírem. Na syrové těsto dávejte lžící uvařený pudink. Pečte při 180°C asi 20-30 minut. Koláč nechte zcela zchladnout, pak jej potřete zakysanou smetanou a posypte skořicovým cukrem. Dejte na 4 hodiny do lednice. Podávejte nakrájené na čtverce.