

Koláč s portským vínem pečený ve sklenici

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 6

- Máslo 120 g
- Cukr 90 g
- Sůl 1 špetka
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Vejce 3 ks
- Hladká mouka 280 g
- Prášek do pečiva 2 lžička
- Směs ořechů 125 g
- Portské víno 90 ml
- Rozinky 75 g
- **Na vymazání a vysypání sklenic:**
- Máslo 3 lžíce
- Strouhanka 2 hrst
- Sklenice zavírací s gumovým kroužkem 6 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Velká Británie

Počet porcí: 6

Postup:

Gumičky od sklenic namočte do studené vody. Máslo, cukr, vanilkový cukr a sůl vyšlehejte metlou do

krémova. Postupně přimíchejte do krému vejce. Smíchejte mouku s práškem do pečiva a střídavě s portským vínem lehce vmíchejte do krému. Směs ořechů nasekejte nahrubo a spolu s rozinkami přidejte do těsta.

Skleničky dobře vymažte tukem a vysypte strouhankou. Naplňte těstem do 2/3 skleničky. Dejte pozor, aby okraje sklenice byly úplně čisté. Uzavřete gumičkami a víčkem a pečte při 175°C asi 35-40 minut. Poté nechte úplně vychladnout.

Poznámka:

Tip: Neotevřená sklenička s koláčem vydrží několik měsíců. Otevřené jsou určeny k rychlé spotřebě.