

Celozrnný koláč s blumami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Máslo 115 g
- Kokosový olej 125 ml
- Třtinový cukr 300 g
- Vejce 3 ks
- Vanilkový extrakt 1 lžička
- Podmáslí 250 ml
- Hladká mouka 200 g
- Pšeničná celozrnná hladká mouka 190 g
- Kypřicí prášek do pečiva 2 lžička
- Sůl 1.4 lžička
- Mletý kardamom 1.2 lžička
- Blumy 20 ks

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1 Troubu předehřejte na 175 °C a vymažte zapékací formu o velikosti 23 x 33 cm nebo 2 dortové formy o průměru 23 cm.

2 Ušlehejte cukr, změkklé máslo a kokosový olej do pěny. Potom zašlehejte vejce, pěkně jedno po druhém, přidejte vanilku a podmáslí a promíchejte.

3 Zvlášť promíchejte obě mouky, kypřicí prášek, sůl a koření. Spojte s máslovou směsí, ale míchejte jen krátce – nesmíte těsto přešlehat. Těsto dejte do formy a pokryjte blumami. Pečte asi 1 hodinu, až zapíchnutá špejle vyjde z těsta čistá. Vyjměte z formy a nechte vychladnout.