Pisciotta - koláč s olivovým olejem

Kategorie: Moučníky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 8

- Vejce 2 ks
- Krystalový cukr 100 g
- Kůra z citronu 1 ks
- Víno Marsala 50 ml
- Mléko 50 ml
- Panenský olivový olej 100 ml
- Prášek do pečiva 1 lžíce
- Polohrubá mouka 160 g
- **K podávání**
- Jahody 250 g
- Moučkový cukr dle chuti 1 ks
- Šlehačka 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1. Předehřejte troubu na 200, horkovzdušnou na 180 stupňů. Vejce utřete s cukrem do pěny, přidejte nastrouhanou citronovou kůru, sůl, víno, mléko a olivový olej. Na závěr přisypejte mouku smíchanou s práškem do pečiva a důkladně promíchejte.

2. Formu na biskupský chlebíček o objemu jeden litr potřete tenkou vrstvou olivového oleje, vlijte

těsto a pečte v horní třetině trouby zhruba padesát minut. Po upečení nechte koláč asi deset minut chladnout.

3. Vychladlý koláč uvolněte nožem a vyklopte. Těsně před podáváním připravte jahodovou omáčku. Čerstvé jahody pokrájejte na větší kusy, mražené ponechte vcelku a dejte je do hrnce. Přilijte dvě lžíce vody, podle kyselosti ovoce přisladťe a za občasného míchání prohřejte. Omáčku s kopečkem šlehačky servírujte k plátkům pisciotty.