

Koláč z cukety

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Cuketa 1 ks
- Vejce 1 ks
- Cukr moučka 150 g
- Sůl 1 špetka
- Polohrubá mouka 250 g
- Kypřicí prášek 0.5 balíček
- Olej 50 ml
- Mléko 4 lžíce
- Skořice 1 lžička
- Kakao 2 lžíce
- Vlašské ořechy 1 hrst
- Bílá poleva 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Cuketu oloupeme a nastrouháme, jen z části ji zbavíme vody. Potom ji propracujeme s vejcem, moučkovým cukrem, polohrubou moukou smíchanou s práškem do pečiva a špetkou soli. Přidáme olej, mléko a skořici.

Formu na koláč vymažeme tukem a vysypeme polohrubou moukou. Polovinu těsta vlijeme do formy, do druhé poloviny těsta dáme 2 lžíce kakaa a nasekané vlašské ořechy. Kakaové těsto opatrně vlijeme na první vrstvu.

Koláč z cukety pečeme v předehřáté troubě na 170°C asi 30 minut. Před vyjmutím z trouby provedeme zkoušku špejlí, pokud se těsto nelepí, je moučník hotový.

Poté necháme koláč vychladnout a připravíme si bílou polevu podle návodu na obale. Koláč dozdobíme polevou podle vlastní fantazie.

K