

Piškotový koláč s povidly

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vejce 3 ks
- Práškový cukr 150 g
- Vroucí voda 6 lžíce
- Hrubá mouka 150 g
- Prášek do pečiva 0.5 ks
- Povidla 1 kelímek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Žloutky s cukrem vyšleháme, za stálého šlehání přidáme vroucí vodu a šleháme až do zhoustnutí. Potom přidáme z bílků ušlehaný sníh, mouku rozmíchanou s práškem do pečiva a všechno společně promícháme. Připravené těsto rozetřeme na vymaštěný a moukou vysypaný plech a ve vyhřáté troubě upečeme. Upečený a vychladlý koláč rozkrojíme napůl, natřeme povidlím a spojíme.