

Anglický čajový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 125 g
- Cukr 125 g
- Bramborová moučka 160 g
- Mouka 25 g
- Vejce 3 ks
- Mandle 60 g
- Kandované třešně 75 g
- Rozinky 2 lžíce
- Rum 2 lžíce
- Strouhaná citronová kůra 1.2 lžička
- Vanilkový cukr 1.2 balíček
- Prášek do pečiva 1.2 balíček
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Velká Británie

Počet porcí: 4

Postup:

Máslo s cukrem vymícháme s citrónovou kůrou a vanilkovým cukrem do pěny. Pak přidáme bramborovou a pšeničnou mouku, sůl, prášek do pečiva a vejce. Oloupané mandle jemně nastrouháme a spolu s umytými a osušenými rozinkami přidáme do těsta. Na kolečka nakrájené třešně posypeme moukou, polijeme rumem a zamícháme do těsta. Vypracovanou masu dáme do vymazané formy a asi

40 minut pečeme v středně teplé troubě.