

Koláč s vitacitem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 2 ks
- Krupicový cukr 1 hrnek
- Polohrubá mouka 2 hrnek
- Kakao holandského typu 1 lžíce
- Kypřicí prášek do pečiva 1 balíček
- Olej 1 hrnek
- Mléko 1 hrnek
- **NÁPLŇ**
- Máslo 125 g
- Tvaroh 1 kelímek
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Mléko dle potřeby 2 lžíce
- **POLEVA**
- Jahodový vitacit 1 balíček
- Krupicový cukr 1 lžíce
- Vanilkový pudink 1 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce utřete s cukrem do nadýchané a světlé pěny. Mouku smíchejte s kakaem tak, aby v ní nebyly žádné kakaové hrudky, přidejte kypřicí prášek a pak směs postupně – spolu s olejem a mlékem – přidávejte k vaječné směsi. Vzniklé těsto nalijte na vymazaný a vysypaný plech. Pečte asi 15–20 minut při 170 °C. Vyndejte z trouby a nechte zcela vychladnout.

Na náplň smíchejte všechny potřebné přísady a natřete ji na upečený, vystydlý korpus.

V hrnci dejte vařit 300 ml vody a pak v ní rozmíchejte Vitacit a cukr. Pudinkový prášek rozmíchejte v 50 ml vody. Jakmile se začne Vitacit vařit, vmíchejte pudink a vařte do zhoustnutí. Mírně zchladlé rozetřete na náplň. Koláč dejte chladit, nejlépe přes noc.