

Citronový cizrnový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- vařená cizrna 500 g
- cukr krupice 250 g
- prášek do pečiva 0.5 lžička
- vejce 4 ks
- citrónová kůra 1 ks

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Uvařenou cizrnu rozmixujeme na hladkou kaši. Přidáme vejce, cukr a kypřicí prášek. Dortovou formu vymažeme tukem. Nalijeme do ní těsto a pečeme 45 minut. Špejlí otestujeme, zda je těsto propečené. Po upečení necháme koláč trochu vychladnout, polijeme ho citronovou šťávou. Šťáva se vsákne a koláč získá výbornou chuť. Koláč posypeme citronovou kůrou smíchanou s cukrem.