

Cappuccino koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Polohrubá mouka 100 g
- Máslo 75 g
- Cukr krupice 70 g
- Hladká mouka 50 g
- Vejce 1 ks
- Plnotučné mléko 400 ml
- Rum 200 ml
- Kypřicí prášek 1 ks
- Kakao 1 ks
- Cukr moučka 1 ks
- Bílky 3 ks

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Změklé máslo našleháme s cukrem do pěny, přidáme a zašleháme vejce. Lžící rozpustné kávy zalijeme 300 ml vařící vody, přidáme mléko s rumem a vše vlijeme do našlehaného základu. Pak přisypeme polohrubou i hladkou mouku smíchanou s práškem do pečiva a solí. Společně ještě asi 5 minut šleháme.

Plech vyložíme papírem na pečení a na něj rozprostřeme polovinu těsta. Druhou polovinu těsta promícháme s kakaem a nalijeme na spodní světlou vrstvu. Pečeme v troubě vyhřáté na 160 °C asi

25 minut. Mezitím ušleháme z bílků a soli pevný sníh, přidáme cukr a šleháme dál dotuha. Nakonec do sněhu zamícháme kokosovou moučku. Směs rozetřeme na koláč a pečeme nebo spíš jen sušíme ve vlažné troubě zhruba 15 minut.