

Hroznový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Polohrubá mouka 300 g
- Prášek do pečiva 1 ks
- Moučkový cukr 350 g
- Žloutky 5 ks
- Hroznové víno 200 g
- Mleté vlašské ořechy 100 g
- Bílky 5 ks

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mouku promícháme s práškem do pečiva a promneme s kousky nakrájeného másla. Přidáme cukr, žloutky a zpracujeme v těsto, které necháme půl hodiny uležet v chladu. Na pomoučeném vále těsto rozválíme na plát o síle asi 1 cm a pomocí válečku či utěrky ho přeneseme na plech na pečení, který jsme vytřeli tukem. Rozprostřeme ho až do okrajů. Těsto posypeme hroznovým vínem a mletými ořechy promíchanými s cukrem. Potom povrch potřeme sněhem z bílků, do kterého jsme postupně zašlehali cukr. Pečeme v mírně vyhřáté troubě asi půl hodiny.