

Balkánský medový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Med 1 ks
- Vejce 4 ks
- Cukr 4 lžíce
- Hladká mouka 500 g
- Tlučený hřebíček 1 ks
- Skořice 1 ks
- Prášková soda na pečení 1 ks
- Mleté ořechy 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Barbados

Počet porcí: 4

Postup:

V míse utřeme med se syrovými žloutky, kořením a sodou na pečení. Z bílků ušleháme sníh, postupně do něj zašleháme cukr s mletými ořechy a moukou. Naplněný sníh lehce vmícháme do medové směsi. Těsto vlijeme do pekáčku potřeného olejem, navrchu posypeme sekanými ořechy a v mírně vyhřáté troubě pečeme asi 30 minut.