

Japonský koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **podle chuti**
- cukr moučka 1 ks
- **těsto**
- bílá čokoláda 120 g
- vejce 3 ks
- smetanový sýr bez příchuti 120 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Japonsko

Počet porcí: 1

Postup:

Nejprve oddělíme bílky od žloutků, bílky dáme do lednice a troubu předehřejeme na 170 °C.

Bílou čokoládu rozpustíme, poté ji necháme zchladnout, přidáme smetanový sýr a žloutky a špachtlí vše promícháme. Bílky z lednice ušleháme na pěnu a smícháme s již připravenou směsí.

Do zapékací misky dáme připravenou směs a misku potom položíme na plech s vodou. Pečeme 15 minut při 170 °C a poté 15 minut při 160 °C. Následně troubu vypneme a dalších 15 minut necháme japonský koláč v naprostém klidu. Koláč pak vyjmeme z trouby, necháme vychladnout a nakonec posypeme cukrem moučka.

Japonský koláč nakrájíme a podáváme s kávou nebo čajem ke svačině.

