

Sladký koláč z červené řepy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Červená řepa 500 g
- Suchary 12 ks
- Vejce 5 ks
- Moučkový cukr 200 g
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Šťáva a kůra z citronu 1 ks
- Rozdrcený hřebíček 1 ks
- Strouhané vlašské ořechy 150 g
- Strouhané mandle 100 g
- Tuk a hrubá mouka do formy 1 ks
- Moučkový cukr na polevu 250 g

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Červenou řepu oloupeme a polovinu z ní nastrouháme. Suchary rozdrtíme. Žloutky ušleháme s cukrem a čtyřmi lžicemi teplé vody do pěny. Z bílků vyšleháme tuhý sníh.
2. Do žlutkové pěny vmícháme suchary, prášek do pečiva, polovinu řepy, šťávu i strouhanou kůru z citronu, hřebíček a ořechy s mandlemi. Zlehka zapracujeme sníh z bílků. Těsto dáme do formy a pečeme při teplotě 170°C asi 50 minut.

3. Upečený koláč necháme vychladnout a zabalíme do alobalu. V chladu necháme rozležet 2 dny. Pak si připravíme polevu: ze zbylé strouhané řepy vymačkáme šťávu, kterou smícháme s cukrem dohladka. Koláč ozdobíme polevou do tvaru mřížky, necháme zatuhnout a podáváme.

Poznámka:

2 dny koláč necháme rozležet
Na 12 kousků.