

Pomerančový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 8

- Vejce 4 ks
- Cukr 250 g
- Kukuřičná mouka 100 g
- Hladká mouka 200 g
- Pivo černé 200 ml
- Zakysaná smetana 50 ml
- Máslo měkké 1 lžíce
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Strouhaná kůra z 1 pomeranče 1 ks
- Cukr moučkový 3 lžíce
- Štáva z 1 pomeranče 1 ks
- Voda 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Ve šlehači ušleháme vejce s cukrem do husté pěny. Ke konci šlehání zašleháme máslo, snížíme obrátky a přilijeme pivo, kysanou smetanu, oba druhy mouk a prášek do pečiva. Nakonec nasypeme do směsi strouhanou pomerančovou kůru a promícháme.

Kulatou dortovou formu o střední velikosti vymažeme dno i boky máslem a vyložíme papírem na

pečené. Těsto nalijeme do formy, uhladíme a dáme ho péct do trouby vyhřáté na 180 °C (pečeme cca 45 minut).

Hotový koláč necháme na mřížce vychladnout a poté jeho povrch pomažeme připravenou polevou (moučkový cukr třeme s vodou a citronovou/pomerančovou šťávou) a necháme zaschnout.

Vláčný zákusek poté nakrájíme na řezy a podáváme i odpůrcům piva.