

Koláč z kysaného mléka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vejce 2 ks
- Krystalový cukr 0.5 kg
- Olej 5 lžíce
- Kakao 2 lžíce
- Marmeláda 2 lžíce
- Vanilkový cukr 2 balíček
- Kysané mléko 0.5 l
- Hladká mouka 250 g
- Hrubá mouka 250 g
- Jedlá soda 1 lžička
- Prášek do pečiva 0.5 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Dvě celá vejce utřeme s krystalovým a vanilínovým cukrem. Přidáme olej, kakao a marmeláda. Vše smícháme, přidáme kysané mléko, hladkou a hrubou mouku, jedlou sodu a prášek do pečiva. Těsto vylejeme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Ve vyhřáté troubě upečeme. Upečený moučník polejeme čokoládovou polevou a ozdobíme šlehačkou.