Ananasový koláč

Kategorie: [Moučníky]

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 4

- Vejce 2 ks
- Rozinky 1 ks
- Ananas 1 ks
- Vanilková esence 1 ks
- Kukuřičný škrob 1 ks
- Mletý zázvor 1 ks
- Javorový sirup 4 lžíce
- Bílý rum 4 lžíce
- Cukr 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejeme na 240 °C, ostrým nožem seřízneme vrchní část ananasu s listy a plátek silný asi 2,5 cm na opačném konci. Ananas postavíme na prkénko, okrájíme z něj slupku a po délce rozpůlíme. Vykrojíme střed a každou polovinu nakrájíme napříč na plátky. Plátky ananasu rozložíme do velké zapékací misky a posypeme rozinkami. Pokapeme polovinou javorového sirupu a polovinou rumu. Pečeme v předehřáté troubě 5 minut.
Smícháme v misce zbývající javorový sirup a rum, žloutek, kukuřičný škrob, vanilkovou příchuť a zázvor. Z bílků ušleháme sníh a 2 lžíce sněhu opatrně vmícháme do hmoty se žloutkem. Potom všechnu hmotu se žloutkem vmícháme do sněhu z bílků. Vzniklou hmotu naneseme na horký ananas, povrch posypeme cukrem a koláč vrátíme na 5 minut do trouby.