

Barevný koláč

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g moučkového cukru

300 g másla nebo Hery

1 vanilkový cukr

5 vajec

1 kysaná smetana

300 g polohrubé mouky

1 prášek do pečiva

vanilkový cukr

kakaový prášek

malinový pudinkový prášek

tuk

mouka

Poleva:

300 g moučkového cukru

2 lžíce horké vody

3 lžíce rumu

citronová šťáva

Postup

Máslo, cukr a vanilkový cukr utřeme do pěny, postupně přidáváme vejce (jedno po druhém) a třeme, poté přidáme kysanou smetanu a nakonec polohrubou mouku s práškem do pečiva. Těsto rozdělíme na tři díly a obarvíme je pudinkovými prášky (vanilkový, kakaový a malinový). Pekáč vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou, těsto střídavě dáváme lžící na pekáč a upečeme. Vychladlý moučník můžeme polít polevou. Cukr, vodu, rum a citronovou šťávu utřeme na hladkou kaši a nalijeme na vychladlý moučník.