

Ingrediencie

3 hrnčeky kryštálového cukru, 3 banány, 4 broskyne

cesto: 4 vajíčka, 1 a 1/2 hrnčeka cukru, 1 hrnček oleja, 2 hrnčeky vody, 3 hrnčeky hladkej múky, 1 prášok do pečiva

Postup

Najprv si pripravíme karamel z 3 hrnčekov cukru, ktorý na slabom ohni za stáleho miešania rozpustíme.

Ovocie si narežeme na kolieska alebo pásiky. Hotový karamel si vylejeme na maslom vymastený plech a poukladáme si na nahusto pokrájané ovocie. Dôležité je, aby bol ovocím prekrytý celý plech. Podľa potreby pridáme ovocie.

Cesto si pripravíme zmiešaním tekutých surovín a postupne pridáme sypké. Dôkladne vymiešame.

Vznikne pomerne riedke cesto, ktoré vylejeme na ovocie. Pečieme cca 45 minút pri teplote 180 stupňov.

Ešte teplý koláč vyklopíme opačne z plechu a necháme vychladnúť.

Je to španielsky koláč, ktorý chutí naozaj úžasne.

Obrátený koláč s karamelom

Piatok, 16 Október 2020 17:15

zdroj: mytastesk.com

