

# Koláč z červené řepy

Časová náročnost: 50 minut

## Seznam přísad

|            |   |
|------------|---|
| 200 g      | vařená červená řepa   |
| 2 lžíce    | kvalitní kakao  |
| 2 ks       | vejce   |
| 70 g       | cukr krupice (můžeme nahradit medem)                            |
| 70 g       | hladká mouka (pro ještě zdravější variantu použijte celozrnnou) |
| 1 lžička   | jedlá soda  |
| 1/2 lžičky | sůl   |
| 5 lžic     | silná káva  |



## Postup přípravy

Řepu velmi najemno nastroháme. Do mísy společně prosejeme mouku, kakao, jedlou sodu a sůl. Oddělíme bílky od žloutků, žloutky s cukrem vyšleháme do pěny. Poté přimícháme kávu a také červenou řepu a vše společně promícháme. Postupně přisypáváme suchou směs a mícháme, dokud nevznikne hladké těsto. Na závěr gumovou stěrkou zlehka vmícháme bílky, které jsme si před tím vyšlehali do pevného sněhu. Těsto vlijeme do vymazané a vysypané formy a pečeme na 180°C přibližně 30 minut. Při zapíchnutí špejle se nám na ni těsto nesmí lepit. Podáváme k oblíbené kávě nebo čaji.