

Pomerančový koláč s mákem

Časová náročnost: 70 minut

Seznam přísad

200 g	máslo
200 g	moučkový cukr
3 ks	vejce
300 g	hladká mouka
1 ks	kypřicí prášek do pečiva
200 ml	mléko
150 ml	pomerančová šťáva
50 g	mák
	tuk na vymazání formy
	mouka na vysypání formy
	pomerančový džem (nemusí být)



Postup přípravy

Máslo si nejprve vyšleháme s cukrem do pěny. Postupně přidáváme vejce, hladkou mouku s kypřicím práškem do pečiva, mléko, pomerančovou šťávu a mák. Vše prošleháme, aby nám vzniklo vláčné těsto. To nalijeme do vymazané a vysypané dortové či koláčové formy a vložíme do trouby předehřáté na 180 stupňů Celsia. Pečeme zhruba 45 až 50 minut (špejlí vyzkoušíme, kdy je koláč hotový). Ještě horký koláč podle chuti přetřeme vrstvou pomerančového džemu a po jeho vychladnutí můžeme podávat.