





# Koláč s cmarom

Vláčny a lahodný koláč s ringlotami ochutený Trstinovým cukrom s rumovou arómou od Dr. Oetker.

12 porcií  jednoduchá príprava  do 40 minút



## Prísady::

### Na cesto:

250 ml cmar  
80 g cukor  
1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker  
2 ks vajce  
40 ml olej  
200 g múka polohrubá  
1 zarovnaná KL Sóda bikarbóna Dr. Oetker

### Na náplň:

450 g ringloty  
1 balíček Trstinový cukor s rumovou arómou Dr. Oetker

### Ešte potrebujeme:

elektrický ručný šľahač  
koláčová forma (Ø 27 cm)

- 1 Na prípravu cesta v mise vyšľaháme cmar s cukrom, vanilínovým cukrom, vajcami a olejom elektrickým ručným šľahačom na strednom stupni dohľadka. Pridáme múku zmiešanú so sódou a vymiešame dohľadka. Cesto nanesieme do vymastenej a múkou vysypanej koláčovej formy a uhladíme.
- 2 Na náplň ringloty odkôstkujeme, nakrájame na plátky a nanesieme na cesto. Povrch posypeme trstinovým cukrom. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

**Elektrická rúra: 180 °C**  
**Teplovzdušná rúra: 160 °C**  
**Doba pečenia: 35 minút**

- 3 Koláč necháme vychladnúť.

