



## Rýchly hroznový koláč

Na prípravu rýchleho hroznového koláča budete potrebovať (20 cm priemer):

200 g polohrubej múky  
8 g kypriaceho prášku  
3 vajcia  
100 g kryštálového cukru  
kôru z 1 bio citróna  
120 ml oleja  
350 g hrozna  
práškový cukor na posypanie

V samostatnej mise mixujte vajcia s cukrom, postupne pridajte citrónovú kôru, olej a múku zmiešanú s práškom do pečiva. Pridajte hrozno, časť nechajte na dozdobenie a zľahka stierkou premiešajte.

Prelejte cesto do formy, posypte práškovým cukrom a pečte pri teplote 180 stupňov asi hodinu. Koláč po vytiahnutí z rúry hneď nevyberajte z formy, nechajte ho aspoň 10 minút odpočívať.

Dozdobte zvyšným hroznom, prípadne šľahačkou.