

# ANJELSKÝ KOLÁČ



Anjelský koláč známy ako Angel food cake vznikol v Amerike a jeho základné zložky sú bielka, cukor a malé množstvo múky. Má ľahkú, nadýchanú textúru, ktorú dosiahnete dodržaním jednoduchých pravidiel.

Bielka určite odvážte. Potrebujete ich 200 g a i keď v recepte udávame že ide o cca 5 vajec, nie je vajce ako vajce. Anjelský koláč pečte v bábovkovej forme s dutým stredom. To pomôže cestu počas pečenia pekne vyrásť a rovnomerne sa upiecť. Formu ničím nepotierajte. Cesto sa tak k forme pri svojom raste počas pečenia prilepí a nespadne späť. Mixovanie a preosievanie kryštálového cukru nevynechajte. Jemné kryštáliky sa lepšie zapracujú do bielok. Ochutťte svoj anjelský koláč rôznymi druhmi korení. My sme použili vanilku a ružovú vodu. Vy môžete siahnuť po muškátovom oriešku, kardamome, či klinčekoch. Ak nemáte odvahu experimentovať, vedzte, že vanilkou nikdy nič nepokazíte. Po upečení koláča ho nechajte chladnúť dnom nahor. Je to veľmi dôležité. Otočením zabezpečíte, že sa koláč pri chladnutí neprepadne.

## BUDETE POTREBOVAŤ:

200 g bielok (cca z 5 vajec)  
200 g kryštálového cukru  
štipku soli  
1 čajovú lyžičku  
vanilkového extraktu  
1/4 čajovej lyžičky  
ružovej vody (voliteľné)  
1 čajovú lyžičku  
citrónovej šťavy  
70 g hladkej múky  
1 čajovú lyžičku  
kypriaceho prášku

## A TAKTO NA TO:

1. Kryštálový cukor rozmixujte na jemné kryštáliky a rozdeľte ho na dve polovice. Prvú polovicu odložte bokom, do druhej polovice cukru pridajte múku a ešte rozmixujte.
2. V čistej mise šľahajte bielka so štipkou soli a kypriacim práškom. Postupne počas mixovania k nim pridávajte čistý rozmixovaný kryštálový cukor. Šľahajte asi 5 minút, pridajte vanilkový extrakt, citrónovú šťavu, ružovú vodu a ešte minútu šľahajte.
3. Do vyšľahaných bielok po častiach preosievajte cukor s múkou a opatrne stierkou zapracujte. Čo zostane v site dajte preč.
4. Formu ničím nepotierajte. Prelejte do nej cesto a špajlou krúživým pohybom prejdite po obode celej formy. Tak sa vytratia prípadné bublinky. Pečte pri teplote 170 stupňov 25 minút, použite test špajlou.
5. Po vytiahnutí z rúry otočte bábovkovú formu dnom nahor a položte ju na mriežku. Tak bude chladnúť z oboch strán. Po vychladnutí pomocou noža orežte okraje koláča a vyberte ho z formy. Na záver dozdobte čerstvým ovocím a popraste práškovým cukrom. Podávajte s domácim džemom, prípadne so šľahačkou.

