

Receptář

Borůvkový koláč

Suroviny:

mouka pšeničná hladká 200 g

kypřící prášek do pečiva 3 g

borůvky 260 g

želírovací cukr 50 g

moučkový cukr 60 g

vanilkový cukr 8 g

citronová šťáva 30 ml

máslo 150 g

škrob 5 g

Postup:



- I. Vyšlehejte máslo a oba druhy cukru do světlé pěny, poté přidejte citronovou kůru, prosetou mouku a prášek do pečiva. Vše smíchejte dohromady, měla by se vytvořit drobenka.
- II. Polovinu drobenky vsypte na dno kulaté koláčové formy o průměru 20 cm. Zbytek rozprostřete na táč a dejte na 30 minut do mrazáku. Spodní část koláče pečte 15 minut v troubě předehřáté na 180°C. Nechte vychladnout.
- III. Připravte náplň. Borůvky nasypte do rendlíku, přidejte želírovací cukr a citronovou šťávu a přiveďte k varu. Mezitím smíchejte bramborový škrob s trochou studené vody a vlijte do vařících borůvek. Nechte škrob za stálého míchání provařit a poté sundejte z plotny. Nechte vychladnout.
- IV. Borůvkovou náplň naneste na předpečený korpus, posypte zbytkem drobenky a dopečte 10-15 minut v troubě předehřáté na 200°C.