

Receptář

Letní borůvkový koláč

Suroviny:

těsto:

máslo 60 g

cukr krupice 120 g

hrubá mouka 120 g

tvrdý tvaroh 120 g

borůvky 200 g

kysaná smetana 200 g

cukr moučka lžíce

Postup:



- I. Změklé máslo promícháme s cukrem, moukou a strouhaným tvarohem.
- II. 3/4 takto vzniklé drobenky namačkáme rovnoměrně do dortové či koláčové formy, dáme vrstvu ovoce a rovnoměrně rozprostřeme 1/4 drobenky.
- III. Pečeme v předehřáté troubě na 160°C cca 20 minut.
- IV. Pár minut před dopečením potřeme kysanou smetanou s cukrem moučkou.

Tento recept pochází z on-line stránky TOPrecepty.cz

28.8. 2024