

Borůvkový koláč s mandlovou drobenkou

Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

1. Droždí se lžičkou cukru vymícháme do hladkého těstíčka, zalijeme vlažným mlékem, zaprášíme trochou mouky, zamícháme, přikryjeme utěrkou a necháme 10-15 minut vyběhnout.
2. Do vyběhnutého kvásku přidáme zbytek mouky, 2 žloutky, rozpuštěné vlažné máslo, špetku soli, citrónovou kůru a vypracujeme hladké těsto, zaprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme cca 45 minut kynout.
3. Vykynuté těsto vytvarujeme rovnoměrně na vymazaný plech máslem, poklademe na něj borůvky smíchané s medem, zasypeme mandlovou drobenkou, okraje těsta potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme při 170°C 20-30 minut