

Břevnovský jogurtový koláč

Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: obtížný

Autor:

Suroviny

drobenka:

0,12 kg máslo

8 lžic cukr krupice

8 lžic hrubá mouka

náplň:

0,5 l borůvky

těsto:

1 ks vejce

1 kelímek - jogurt

0,5 lžičky prášek do pečiva

0,5 kelímku - cukr krupice

1 kelímek - hrubá mouka

Postup

Borůvky očistíme, omyjeme a necháme okapat. Malý nízký pekáček nebo dortovou či koláčovou formu vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Z másla, mouky a cukru si připravíme žmolenku.

Vejce, cukr a jogurt utřeme a přidáme mouku s práškem do pečiva. Těsto rozetřeme do připravené formy a poklademe borůvkami (ovocem podle sezóny). Posypeme žmolenkou a pečeme ve středně teplé troubě.

Pokud bychom chtěli koláč na velký plech, připravíme si těsto z dvojité dávky.

Upečený břevnovský jogurtový koláč nakrájíme a můžeme servírovat.