

Božtěšický koláč

Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

0,25 l vody

200 g cukru

0,5 Hery

400 g polohrubé mouky

2 vejce

1 prášek do pečiva

čerstvé jahody (ev. lze požit i jiné ovoce)

žmolenka (cukr

olej

hl. mouka)

olej a hrubá mouka na vysypání plechu

Postup

Postup přípravy: Krátce svaříme vodu, cukr, Heru. Poté vychladíme. Do ještě teplé směsi přidáme mouku s práškem do pečiva a vejce. Promícháme v těsto a vylejeme na vymazaný a vysypaný plech. Poklademe řídce ovocem a posypeme žmolenkou. Pečeme ve středně teplé, předehřáté troubě do růžova.

Tento koláč se jen rozplývá, je velice jemný. S čerstvými jahodami je nejlepší.