

Angreštový koláč

Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezhadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

20 g Hery

2 dcl mléka

150 g cukru

2 vejce

sůl

2 lžíce rumu

300 g polohrubé mouky

angrešt

Postup

Do vlahého mléka dáme rozpustit tuk, přidáme ostatní přísady, mimo angreštu, a dobře zamícháme.

Koláčovou formu vymažeme tukem, těsto do ní nalijeme, poklademe anreštem a posypeme drobenkou.

Pečeme ve středně vyhřáté troubě 30 minut do růžova. Drobenka: 1 hrnek hrubé mouky, 0,5 hrnu cukru krupice, 4 lžíce másla Cukr smícháme s moukou, přidáme tuk a prohněteme.