

Borůvkový koláč s drobenkou

Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

Těsto: 450 g polohrubé mouky

200 g cukru

2 vanilkové cukry

2 prášky do pečiva

3 vejce

2 jogurty (2x150 ml)

100 g oleje

mléko

ovoce (borůvky

jahody

meruňky

švestky

jablka) Drobenka:

200 g hrubé mouky

100 g cukru

100 g másla

Postup

Postup přípravy: Těsto: smícháme všechny ingredience, těsto vylijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech nebo pečicí papír, pokladame ovocem.

Drobenka: smíchat všechny ingredience a dát na ovoce. Pečeme v předem vyhřáté troubě asi 20-25 minut. Je to velice rychlé a do druhého dne nám doma nezbyde vůbec nic.

Recept jsem získala z jedné restaurace, kde tento koláč pravidelně nabízejí (převážně s borůvkami) a je fakt dobrý.