

# Kulatý koláč s ostružinami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



## Suroviny

- vejce 3 ks
- vanilkový cukr 1 balíček
- krupicový cukr 80 g
- polohrubá mouka 100 g
- prášek do pečiva 1 lžička
- **náplň**
- meloun kantalup 0.5 ks
- malinový džem 100 g
- ostružiny 150 g
- dortové želé 1 ks
- meduňka na ozdobu 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Žloutky vymícháme s vanilkovým cukrem do pěny, bílky vyšleháme s krupicovým cukrem na pevný sníh. Obě hmoty spojíme a vmícháme prosátou mouku s kypřicím práškem.

Těsto rozetřeme do vymazané a vysypané koláčové formy s průměrem 20 cm. Pečeme při 180 asi 40 minut. Korpus necháme vychladnout a vyklopíme.

Z melounu vykrájíme tvořítkem kuličky. Koláč potřeme džemem, rozložíme na něj meloun, ostružiny a přelijeme želé. Necháme ztuhnout.