

Borůvkový koláč s bezé

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- máslo 200 g
- vejce 4 ks
- nastrouhaná citronová kůra 1 lžička
- moučkový cukr 250 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- hladká mouka 250 g
- prášek do pečiva 0.5 balíček
- borůvky 300 g
- **bezé**
- bílek 3 ks
- krupicový cukr 120 g
- citronová šťáva 2 lžíce
- solamyl 2 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Změklé máslo utřeme se žloutky, citronovou kůrou, moučkovým i vanilkovým cukrem do pěny. Lehce do ní vmícháme sníh ušlehaný z bílků apak prosátou moukou s práškem do pečiva.

Těsto rozetřeme do pekáčku vymazaného tukem a vysypaného moukou. Na povrch rozdělíme borůvky a pečeme na 180 asi 30 minut.

Mezitím vyšleháme z bílků a krupicového cukru pevný sníh, do kterého vmícháme citronovou šťávu a solamyl. Bílkovou hmotu rozetřeme na zapečený koláč a dopečeme při 160 asi 20 minut.