

Ostružinový koláč II

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- máslo 170 g
- moučkový cukr 150 g
- vanilkový cukr 1 ks
- vejce 3 ks
- zakysaná smetana 50 g
- hladká mouka 220 g
- prášek do pečiva 1 ks
- ostružiny 200 g
- **náplň**
- měkký tvaroh 200 g
- zakysaná smetana 100 g
- moučkový cukr 100 g
- ostružiny 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Máslo utřeme s moučkovým i vanilkovým cukrem a vejci do pěny. Pak opatrně vmícháme smetanu a prosátou mouku s práškem do pečiva.

Těsto rozetřeme do dortové formy vymazané tukem a vysypané moukou. Těsto posázíme ostružinami a pečeme na 160 asi 45 minut. Necháme vychladnout a vyklopíme.

Tvaroh vyšleháme se zakysanou smetanou a moučkovým cukrem. Krém rozetřeme na korpus a dáme

vychladit. Před podáváním ozdobíme ostružinami.