

Borůvkový koláč se sněhem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Ajushka



Suroviny

Porce: 12

- Polohrubá mouka 250 g
- špetka soli 1 špetka
- máslo 125 g
- vejce 1 ks
- vanilkový cukr 1 balíček
- cukr 100 g
- borůvky 450 g
- škrobová moučka 1 lžíce
- cukr 1 lžíce
- angreštová marmeláda 4 lžíce
- bílky 3 ks
- práškový cukr 6 lžíce

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Přesátou mouku smícháme se solí, máslem, vejcem a vanilkovým cukrem. Křehké těsto necháme přikryté odpočívat v chladničce 1 - 2 hodiny. Přebereme borůvky, opereme a necháme na sítu odkapat. Škrobovou moučku promícháme s cukrem a vodou a povaříme. Přidáme orůvky a necháme vychladnout. Troubu vyhřejeme na 180 °C. Těsto vyválíme a vyložíme dno a boky formy o průměru 26 cm. Dno několikrát propícháme vidličkou a pečeme 20 minut na druhé přičce odspodu.

Vychladnutý koláč potřeme marmeládou a navrchíme vorůvky. Z bílků a přesátého cukru ušleháme pevný sníh a cukrářským sáčkem nastříkáme na borůvky mřížky ze sněhu. Koláč vložíme ještě jednou krátce do vyhřáté trouby a sníh necháme zapéct do mírného zhnědnutí.