

Malinovo-borůvkový koláč se sirupem z limetek

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Máslo, změkklé 225 g
- Třtinový cukr 225 g
- Střední vejce 4 ks
- Kůta z limetek 2 ks
- Šťáva z limetek 2 ks
- Mleté mandle 25 g
- Hladká mouka 250 g
- Kypřicí prášek 2 lžička
- Sůl 1 špetka
- Směs borůvek a malin 100 g
- **Na sirup**
- Limetová šťáva 8 lžíce
- Strouhaná kůra z limety 1 ks
- Světlý třtinový cukr 140 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1) Vyložte formu 20 x 20 cm papírem na pečení a potřete ho máslem. Máslo utřete s cukrem, pak

jedno po druhém zašlehejte vejce, kůru a šťávu z limet, mandle a mouku prosátou se solí a kypřicím práškem. Zlehka do těsta zamíchejte 3/4 malin a borůvek. Vlijte do formy, uhladte povrch a posypte zbývajícím ovocem.□□

2) Pečte v troubě při 170 stupních asi hodinu, až bude střed na dotyk pružný a zapíchnutou špejli vytáhnete čistou. Pokud koláč příliš hnědne, přikryjte ho alobalem.□□

3) Mezitím připravte sirup. V kastrůlku zvolna zahřejte limetovou šťávu, kůru a cukr. Na mírném ohni míchejte, až se cukr rozpustí, ale směs by ještě neměla bublat.□□

4) Upečený koláč propíchejte špejlí a ihned zalijte připraveným sirupem. Po vychladnutí vyjměte z formy, sloupněte papír, nakrájejte a zabalte do plechové krabice.