

Borůvkový koláč s tvarohem a drobenkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

• Korpus:

- Polohrubá mouka 2 hrnek
- Bílý jogurt 1 kelímek
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Olej 0.5 hrnek
- Cukr krupice 0.5 hrnek
- Vejce 2 ks
- Prášek do pečiva 1 balíček

• Tvarohová náplň:

- Tvaroh 2 ks
- Cukr moučkový 4 lžíce
- Vejce 3 ks
- Borůvky 3 hrnek

• Drobenka:

- Hrubá mouka 1 hrnek

- Máslo 0.5 hrnek
- Cukr krupice 0.5 hrnek
- Vanilkový cukr 1 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Těsto na korpus připravíme smícháním mouky, bílého jogurtu, vanilkového cukru, oleje, cukru, vajec a prášku do pečiva. Vytvoříme hladké těsto, které vlijeme do máslem vymaštěného a moukou vysypaného pekáče.

Tvarohová náplň: Vytvoříme jí smícháním tvarohů, vajec a cukru. Směs vylijeme na těsto.

Borůvky vložíme na tvarohovou směs. Nechcete li, aby se Vám borůvky propadaly při pečení do koláče, přidejte k nim trochu hladké mouky a promíchejte ji s borůvkami. Mouka obalí borůvky a ty se nebudou při pečení propadat.

Vše posypeme drobenkou z mouky, cukru a másla.

Pečeme v troubě předehřáté na 180°C cca 45 minut.