

Jedinečný jahodový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- **Těsto**

- hera na pečení 50 g
- vejce 4 ks
- cukr 125 g
- mouka 130 g
- prášek do pečiva 4 g

- **Plnicí hmota**

- jahody 600 g
- jahodové želé 2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1 Připravte si těsto. Oddělte žloutky od bílků. Bílky ušlehejte s cukrem na tuhý sníh. Poté za pomalého míchání přidejte postupně vejce a mouku smíchanou s práškem do pečiva. Nakonec

přidejte rozpuštěný tuk Hera a šetrně promíchejte lžící.

2 Těsto nalijte na táč o velikosti 22x27 cm vyložený pečícím papírem. Rovnoměrně jej rozetřete a pečte cca 10 minut při 180 °C.

3 Upečený koláč vyndejte a spolu s papírem jej vložte do koláčové formy o velikosti dna 8x27 cm. Těsto vtlačte do formy tak, aby nevyčnívalo.

4 Připravte jahodový mousse. Rozpusťte želé v 1 sklenici vařící vody a nechte vychladnout. Polovinu jahod rozmixujte a spojte s rozpuštěným želé.

5 Zbývající jahody dejte na koláč ve formě a přelijte je tuhoucím mousse. Koláč dejte ztuhnout na hodinu do ledničky.

6 Na formu přiložte prkénko a obraťte ji. Nejprve sundejte formu a potom papír. Před podáváním posypejte moučkovým cukrem nebo přelijte čokoládovou polevou.