

Vanilkový koláč z podmáslí

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 10

- Sušenky 300 g
- Vanilková esence 1 lžička
- Máslo 75 g
- **Na náplň**
- Přírodní cukr 3 lžíce
- Hladká mouka 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Vejce 3 ks
- Vanilková esence 1 lžička
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Máslo 1 lžíce
- Podmáslí 375 ml
- Ovoce na ozdobu 2 hrst

Doba přípravy: 85 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

1 Předehřejte troubu na 180/160 stupňů. Do mixéru dejte sušenky, rozmixujte je (nebo je rozdrobte v igelitovém sáčku paličkou na maso či válečkem). Přidejte vanilkovou esenci i máslo a několika pulzy mixéru spojte v jednolitou směs. Přesypete ji do dortové formy, pečlivě umačkejte a osm až deset minut zapékejte v troubě.

2 V mixéru mezitím smíchejte cukr, mouku a sůl. Přidejte vejce, vanilkovou esenci, muškátový oříšek, máslo a podmásli. Mixér nechte asi dvacet vteřin běžet, abyste získali nadýchanou směs. Nalijte ji na předpečený sušenkový základ a pečte třicet až třicet pět minut, aby náplň zpevnila. Nechte vychladnout, ozdobte ovocem a podávejte.