

Ostružinový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 300 g
- Prášek do pečiva 2 lžička
- Sůl 1 špetka
- Máslo 140 g
- Krupicový cukr 100 g
- Podmáslí 75 g
- Vejce 1 ks
- **Na náplň**
- Ostružiny 500 g
- Krupicový cukr 3 lžíce
- Smetana ke šlehání 275 ml

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Troubu předehřejte na 190, horkovzdušnou na 170 stupňů. Mouku, prášek do pečiva a sůl prosijte do mísy. Přidejte máslo a vše promněte prsty, aby vznikla drobenka. Potom vmíchejte cukr.

2. Uprostřed směsi vytvořte důlek a vlijte do něj podmáslí i vejce. Pak směs zlehka zpracujte na

měkké, lepkavé těsto. Na lehce pomoučněné pracovní ploše je několikrát prohnětte a vytvarujte placku o průměru asi 18 centimetrů. Přesuňte ji na vymazaný plech.

3. Vložte do trouby a pečte třicet až třicet pět minut, aby těsto vyběhlo a zezlátlo. Vpichem špejle do nejvyššího místa zjistěte, zda je korpus už upečený – na špejli by neměly ulpět vlhké drobečky. Nechte korpus vychladnout.

4. Teď je na řadě náplň: zlehka rozmačkejte ostružiny s cukrem a ušlehejte smetanu. Korpus podélně rozpulte, na spodní díl naneste šlehačku a pak ostružiny. Přiklopte druhým dílem a podávejte poprášené moučkovým cukrem.

Krémová náplň

Vznikne i ze smetanového mascarpone – stačí utřít ho s trochou cukru.